

MILLEFEUILLE AU MONTASIO ET LÉGUMES GRILLÉS



Tipo di Montasio: Stravecchio (oltre 18 mesi)

Portata: Primo Piatto

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de Montasio stravecchio (extravieux)
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 cœur de chicorée rouge de Trévise
- 6 touffes de valériane
- 20 g de persil
- Huile d'olive extra-vierge

Descrizione:

PRÉPARATION Avec le Montasio râpé, préparez des disques de fricos de 6/8 cm de diamètre. Ensuite, faites

griller les courgettes, l'aubergine et le poivron préalablement coupés en tranches et salez-les. **PRÉSENTATION DU PLAT** Disposez sur le plat les disques de fricos et les légumes de manière à former un millefeuille. Décorez avec un bouquet de carottes, céleri et chicorée rouge émincés, une touffe de valériane et assaisonnez avec de l'huile d'olive et du persil haché. **VINS RECOMMANDÉS** Chardonnay — AOC Collio