# MILLEFOGLIE AUS MONTASIO UND GEGRILLTEM GEMÜSE



Tipo di Montasio: Stravecchio (oltre 18 mesi)
Portata: Primo Piatto
Tempo di preparazione: Un'ora
Difficoltà: Bassa

## Ingredienti:

Zutaten für 6 Personen

- 200 g Montasio stravecchio
- 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Karotte
- 1 Selleriestängel
- 1 Kopf Radicchio-Treviso
- 6 Baldrianbüschel
- 20 g Petersilie
- extra natives Olivenöl, je nach Bedarf

## Descrizione:

ZUBEREITUNG Bereiten Sie mit dem geriebenem Montasio Frico-Scheiben vor, von einem Durchmesser von

6-8 cm. Grillen Sie die Zucchini, die Aubergine und die Paprikaschote, die Sie vorher in Scheiben geschnitten und gesalzen haben. PRÄSENTATION VOM GERICHT Die Frico-Scheiben und das gegrillte Gemüse schichtweise auf einer Servierplatte zu einem Millefoglie anordnen. Mit einem Strauss aus dünn geschnittenen Karotten, Sellerie und Radicchio und einem Bündel Baldrian garnieren und alles zusammen mit extra nativem Olivenöl EVO und klein gehackter Petersilie servieren. EMPFOHLENE WEINE Chardonnay - DOC Collio