

Cannelloni d'Aubergine, Cœurs d'Artichaut, Citron et Mascarpone



Pour
6 personnes



Préparation
20 minutes

Ingédients

Mozzarella Fior di Latte Cantadora	300 g
Mascarpone	300 g
Aubergines	3
Cœurs d'artichaut	10
Citron	QS
Huile d'olive	QS
Sel et poivre	QS

Les étapes de la recette

- Trancher les aubergines dans le sens de la longueur, les badigeonner d'huile d'olive et les passer au four.
- Hacher les cœurs d'artichaut, zester et presser le citron.
- Détendre le mascarpone avant de le mélanger avec les cœurs d'artichaut, le zeste de citron et le jus.
- Assaisonner.
- Déposer une cuillerée de ce mélange sur les tranches d'aubergine, les rouler et les déposer dans un bac gastro.
- Parsemer de Mozzarella Fior di Latte Cantadora et enfourner.

Pour réaliser
cette recette



Mozzarella Fior di Latte

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr