



Torrette di filetto di maiale con melanzane e pomodori, guarnite con fette di mozzarella



Fino a 30 Normale
minuti.



Zubereitung

1. Salare i medaglioni di maiale e scottarli.
2. Friggere anche le melanzane.
3. Ricoprire i medaglioni con i pomodori e le melanzane e condire leggermente con sale, pepe, aglio ed erbe tritate.
4. Coprire con una fetta di mozzarella GOLDSTEIG e ricominciare con un filetto di maiale. In questo modo si ottengono 16 piccole torri.
5. Cuocere in forno a 160 °C per circa 12 minuti.

SUGGERIMENTO: servire con patate fritte e pane condito.

Zutaten

Dosi per 4 persone:

- 16 medaglioni di maiale, 50 g ciascuno
- 16 fette di melanzane
- 16 fette di pomodoro
- 16 fette di mozzarella GOLDSTEIG a fette
- sale
- pepe
- aglio
- rosmarino tritato
- maggiorana tritata

