



## Ravioli de berenjena

CON MOZZARELLA DE BÚFALA FLAMEADA

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

PREPARACIÓN

### Ravioli de berenjena con mozzarella de búfala flameada

40 rodajas finas de berenjena frita  
80 g de cebolletas cortadas en pequeños dados  
300 g de berenjenas peladas y cortadas en pequeños dados  
300 g de tomates pelados y cortados en dados  
100 g de pesto de tomate  
800 g de mozzarella de búfala

**Productos WIBERG:** sal condimentada Tomate, sal natural pura y fina del Himalaya, 40 ml de aceite de oliva virgen extra, preparado de especias Pasta

### Guarnición

Pesto de tomate

### Ravioli de berenjena con mozzarella de búfala flameada

Sazonar las rodajas de berenjena con la sal condimentada Tomate. Sofreír las cebolletas en aceite de oliva, añadir los dados de berenjena y de tomate, así como el pesto, y condimentar con el preparado de especias Pasta. A continuación, rellenar las rodajas de berenjena. Para acabar, acompañar con mozzarella de búfala y flamearla.

# WIBERG®

MÀS SABOR. MÀS PLACER.

AT-5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43 662 6382 0 / Fax: +43 662 6382 810 / [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)