

## MILLEFOGLIE VEGETARIANO

### Ingredienti

- chiodi di garofano
- cannella
- miele (4 cucchiaini)
- melanzane
- noce moscata
- zenzero
- caprino

### Come si prepara

Lavare le melanzane e tagliarle a fette di poco meno di 1 cm di spessore, conservando i piccioli che serviranno per la decorazione.

Scaldare 4 cucchiai d'olio in una padella e friggere le fette di melanzane su entrambi i lati, a fuoco medio.

Far scolare le melanzane su della carta da cucina.

Tagliare il caprino stagionato, a fette di circa mezzo cm e, con un tagliapasta del diametro delle melanzane, ritagliare dei dischetti nel formaggio.

Inserire tra le fette di melanzana quelle di caprino.

Passare la preparazione nel forno a 180 gradi per 5 minuti.

Nel frattempo, scaldare il miele millefiori con le spezie, mescolare bene e spegnere quando il tutto sarà liquido.

Sfornare le melanzane, versarci un filo di miele speziato, e servire.

**Difficoltà: 1**

**Tempo: 50**

### Tabella nutrizionale



Valore energetico

113 kcal  
473 kJ

## Tags

piatti unici, creativa, new, ricette vegetariane