

ARTISCHOCKEN-CRUNCH



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Die Artischocke halbieren, in den Teig aus Mehl und Sprudelwasser tauchen, dann in Pangiallo (Gelbes Paniermehl) panieren. Schließlich in Pflanzenöl frittieren.

Menù-Zutaten

1 pezzo Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3

20 g Armonia di Verdure (Leckere Gemüse Mischung) - T51

20 g Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P

Pangiallo (Gelbes Paniermehl) - Q31

Zutaten

1 Arabisches Brötchen

Typ 00-Mehl

Sprudelwasser

Pflanzenöl