ARTISCHOCKEN-CRUNCH



Menù-Zutaten

1 Carciofi alla Giudia - HD307

20 g Armonia di Verdure (Leckere Gemüsemischung) - T51

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

Zutaten

1 Arabisches Brötchen

Typ 00-Mehl

Sprudelwasser

Pflanzenöl

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.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)