

## 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.

### Verarbeitung ohne Gluten

### Menù-Zutaten

1 Carciofi alla Giudia - HD307  
20 g Armonia di Verdure (Leckere Gemüse Mischung) - T51  
20 g Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P

### Zutaten

1 Arabisches Brötchen  
Typ 00-Mehl  
Sprudelwasser  
Pflanzenöl