ARTISCHOCKEN IM SPECKMANTEL, KARTOFFELRÖSTI UND ARRABBIATA



Menù-Zutaten

1 Carciofi alla Giudia - HD307

30 g. Sugo all'Arrabbiata (Scharfe Sauce) - CR1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

2 Scheiben Speck

50 g geriebener Parmesankäse

n.B. Kresse zum Garnieren

100 g Kartoffeln, gerieben

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Petersilie

100 g Milch

1 Eigelb

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Zunächst bereiten wir die Parmesancreme zu, indem wir die Milch erhitzen, den geriebenen Parmesan dazugeben und schmelzen lassen, dann fügen wir das Eigelb hinzu und pasteurisieren es. Die Creme abseihen und mit Folie abgedeckt beiseite stellen. Wir nehmen die geriebenen Kartoffeln, würzen sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie und etwas Öl, erhitzen eine Pfanne und stellen eine Auflaufform in die Mitte, in die wir die Kartoffeln einlegen und von beiden Seiten anbraten, entweder in der Pfanne oder im Ofen. Die halbierten Artischocken auf jüdische Art mit den Speckscheiben umwickeln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Öl beträufeln und etwas geriebenem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 12-15 Minuten überbacken. In der Mitte eines Tellers die Kartoffelrösti anrichten, die gratinierten Artischocken darauf legen, etwas Parmesansauce um den Teller herum verteilen, mit der Scharfen Sauce, einigen Kresseblättern und einem Spritzer nativem Olivenöl extra abschließen.

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)