ARTISCHOCKEN MIT GARNELENSALAT



Menù-Zutaten

12 Carciofi alla Giudia - HD307

150 g Fagioli cannellini lessati (Cannellini-Bohnen, gegart) - UI3

q.b. Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K

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

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Frischer Thymian

240 g Frische Garnelen

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 4 Personen

Die Garnelen waschen und säubern, indem sie von Schalen und Gewinden befreit werden, dann einige Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. In der Zwischenzeit die Artischocken auf jüdische Art abtropfen lassen und die Stiele entfernen, die dann in kleine Würfel geschnitten werden. Die Cannellini-Bohnen in der Einmachflüssigkeit abtropfen lassen und unter fließendem Wasser abspülen. Die Bohnen in eine Schüssel mit den Garnelen und dem Artischocken-Concassé geben; mit nativem Olivenöl extra, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Artischocken öffnen, indem die Blätter ausgebreitet werden, und mit dem Garnelen-Cannellini-Salat füllen. Die Rote Paprikacreme auf den Tellern verteilen und drei gefüllte Artischocken darauf anrichten, dann servieren.

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)