

CARCIOFI GRATINATI CON AGNELLO E SHAKSHUKA



Menù-Zutaten

100 G. Salsa Shakshuka - K03
N° 1 Carciofi alla Giudia - HD3
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

15 g. Macinato d'Agnello
5 g. Formaggio Feta
q.b. Pan Grattato
q.b. Menta
q.b. Sale & Pepe
q.b. Prezzemolo
10 g. Yogurt Bianco
q.b. Crescioni

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

In una recipiente mettiamo il macinato d'agnello, il formaggio feta, sale, pepe, un po' di menta tritata, mescoliamo il tutto e farciamo il Carciofo alla Giudia. Chiudiamo con la panatura fatta di pan grattato, menta, sale, pepe e olio extra vergine d'oliva. Gratiniamo in forno pre-riscaldato a 190° C per 15 minuti. Nel frattempo prendiamo la salsa Shakshuka e la frulliamo fino ad ottenere una salsa omogenea e la scaldiamo. Versiamo a specchio la salsa Shakshuka nel piatto, aggiungiamo il Carciofo Gratinato al centro, guarniamo con dello yogurt bianco, foglioline di crescione e ultimiamo con dell'olio d'oliva.