CARCIOFO FRITTO CON UOVO A 63°C E PESTO ROSSO

Menù-Zutaten

45 g. Pesto rosso - CG0K

n° 1 Carciofi alla Giudia - HD3

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

q.s. Olio per friggere

n° 1 Uova

q.s. Sale & Pepe

q.s. Crescioni

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Cuocere l'uovo con la tecnica del sous-vide a 63°C per 40 minuti. Tagliare i Carciofi alla Giudia in 4 parti, friggerli in olio per 2 volte in modo tale che diventino croccanti. Scaldare il Pesto Rosso e metterlo al centro di un piatto, posizionare l'uovo sopra la salsa, i Carciofi fritti intorno, guarnire con foglioline di basilico e un filo d'olio extravergine d'oliva.

© 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)