GEBRATENE ARTISCHOCKE AUF CACIO-KÄSE-PFEFFER-FONDUE



Menù-Zutaten

180 g Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX
200 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
6 Carciofi alla Giudia - Artischocken auf Jüdische Art - H23

Zutaten

n.B. Sonnenblumenöl

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Pfanne das Sonnenblumenöl auf 180°C erhitzen. Die geöffnete Artischocke auf jüdische Art in das Öl tauchen und frittieren. Abtropfen lassen und mit einem Papiertuch abtrocknen. Die Artischocke in der Mitte eines Tellers platzieren. Die zuvor erhitzte Ècacioepepe-Sauce und die angebratenen Speckstreifen dazugeben. Die Zubereitung mit rosa Pfeffer abrunden und servieren.

© 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)