GEBRATENE ARTISCHOCKE MIT EI BEI 63°C UND ROTEM PESTO



Menù-Zutaten

1 Carciofi alla Giudia - HD307

45 g. Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K

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

Zutaten

n.B. Frittieröl

1 Ei

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Kresse

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Das Ei im Sous-vide-Verfahren bei 63°C 40 Minuten lang garen. Die Artischocken auf jüdische Art in 4 Teile schneiden, 2 Mal in Öl braten, damit sie knusprig werden. Das Rote Pesto erhitzen und in die Mitte eines Tellers geben, das Ei auf die Sauce legen, die gebratenen Artischocken darum herum anrichten, mit Basilikumblättern garnieren und mit nativem Olivenöl extra beträufeln.

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)