GEBRATENE ARTISCHOCKEN MIT KURKUMA-MAYONNAISE



Menù-Zutaten

12 Carciofi alla Giudia - HD307

180 g Maionese „Troppo buona“ (Mayonnaise „Troppo buona“) - E25

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

2 l Sonnenblumenöl

30 g Minze

30 g Kurkuma

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Artischocken auf jüdische Art abtropfen lassen und trocknen, dann die Blätter öffnen. Das Öl auf 180°C erhitzen und die Artischocken goldbraun frittieren. In der Zwischenzeit die Mayonnaise mit Kurkuma mischen und in eine kleine Schüssel geben. Die Artischocken abtropfen lassen und abtrocknen. Die gebratenen Artischocken mit der Kurkuma-Mayonnaise und ein paar Minzblättern anrichten.

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)