GEFÜLLTE ARTISCHOCKEN IM BLÄTTERTEIGMANTEL

Menù-Zutaten

4 Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3

50 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

nach Belieben Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

Kräuter

Mohnsamen

50 g geriebener Parmigiano Reggiano

50 g gemischtes Hackfleisch erster Güte,

250 g Ein Blätterteigrechteck, ausgerollt

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Das Hackfleisch mit Kräutersalz und der Gransalsa Artischockenherzen würzen, anschließend die Artischocken mit dem Hackfleisch füllen. Den Blätterteig in vier Quadrate schneiden. Eine gefüllte Giudìa- Artischocke mit der Öffnung nach unten auf jedes Quadrat setzen. Die Ecken und Seiten des Blätterteigquadrats über jeder Artischocke verschließen, so das ein Säckchen entsteht. Mit Schnittlauch oder Bratenschnur zusammenbinden und mit Kräutern und Mohnsamen verzieren.

© 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)