GEFÜLLTE ARTISCHOCKEN IM BLÄTTERTEIGMANTEL



Menù-Zutaten

4 Carciofi alla Giudia - HD307
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.

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)