GRATINIERTE ARTISCHOCKEN



Menù-Zutaten

18 Carciofi alla Giudia - HD307

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. gehackte Petersilie

n.B. Parmesan

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Artischocken auf jüdische Art von Menù der Länge nach halbieren. Das Paniermehl mit geriebenem Parmesan, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Öl aromatisieren. Die Paniermehlmischung auf den Artischockenhälften verteilen und diese 10 Minuten bei 180 °C i

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)