

GRATINIERTE ARTISCHOCKEN



Menù-Zutaten

n°3 Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
n.B. Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl) - 7028

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