GRATINIERTE ARTISCHOCKEN MIT BRIE UND TOMATENSAUCE

Menù-Zutaten

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

180 g Pomodorina (Tomatensauce) - CA1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

60 g Geriebener Parmesankäse

150 g Gemischter Salat

60 g Semmelbrösel

150 g Brie-Käse

150 g Speck

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Artischocken abtropfen lassen, sorgfältig abtrocknen und die Stiele entfernen. Die Blätter ausbreiten und die Artischockenherzen öffnen, dann mit einem Stück Brie-Käse, etwas Tomatensauce, geriebenem Parmesankäse und Semmelbröseln füllen. Die Artischocken in dünne Speckscheiben wickeln und bei 180°C goldbraun backen. Den gemischten Salat auf die Teller verteilen und die gratinierten Artischocken darauf anrichten. Mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pane grattugiato e Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)