SOMMERBLUME



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

30 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107
6 Carciofi alla Giudia - HD307

Zutaten

4 Scheiben Kalbfleisch (wie für Carpaccio, je 40 g)
40 g Kalbshackfleisch

Zubereitung

Die Artischocken gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocknen. Das Fleisch im roten Paniermehl wälzen und unregelmäßig mit den äußeren Artischockenblättern umhüllen. Die Artischockenherzen vorsichtig öffnen und mit dem Hackfleisch, das mit der „Gransalsa“ mit Artischockenherzen vermischt wurde, füllen. Im Ofen bei 180 °C etwa 10-14 Minuten braten und dabei einmal wenden.

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)