ÜBERBACKENE ARTISCHOCKEN MIT SPECK UND PECORINO-KÄSE



Menù-Zutaten

18 Carciofi alla griglia (Gegrillte Artischocken) - TO1
30 ml Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
50 g Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1

Zutaten

3 g Petersilie
50 g Baldrian
70 g Semmelbrösel
30 g Parmesankäse
120 g Speck

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Artischocken abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer Schüssel etwas geriebenen Parmesan, gehackte Petersilie und 25 ml natives Olivenöl extra mit den Semmelbröseln vermischen. Die Artischocken in den gewürzten Semmelbröseln schwenken, mit Speckscheiben umwickeln und in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform legen. Mit dem restlichen geriebenen Parmesankäse bestreuen und mit dem restlichen nativen Olivenöl extra beträufeln. Im Backofen bei 200° Umluft 10 Minuten backen. Den Baldrian in der Mitte der Teller verteilen, die Artischocken darauf anrichten und mit der zuvor erwärmten Grancrema mit Pecorino 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)