

CARCIOFO FRITTO IN FONDUTA DI CACIO E PEPE



Menù Ingredients

180 g Ècacioepepe - S4QX
200 g Guanciaie cotto affumicato - 2T9
6 Carciofi alla Giudia - H23
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredients

q.b. Olio di girasole

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

In un tegame scaldare l'olio di girasole portandolo a 180°C. Immergere il Carciofo alla Giudia aperto a fiore e friggerlo. Scolarlo e asciugarlo con un panno carta. Posizionare il Carciofo al centro di un piatto. Aggiungere la salsa Ècacioepepe scaldata precedentemente e listarelle di Guanciaie rosolato. Ultimare la preparazione con Pepe rosa e servire.