

## CESTINO AI CARCIOFI



**Chef:** Monica Copetti

**Gluten Free**

### Method

Per 6 cestini

Mescolare il macinato di carne con i Fiocchi ed il Sale alle erbe. Rivestire gli stampi con della pellicola e rivestirli con il macinato creando un cestino. Aggiungere le fette di scamorza all'interno del cestino. Tagliare i carciofi in 4 parti, disporli a fiore e decorare con un filetti di Peperonepronto. Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti.

### Menù Ingredients

30 g Fiocchi - PC0

30 g Sale alle erbe - PG0

6 Carciofi alla Giudia - HD3

6 filetti Peperonepronto - V41

### Ingredients

12 fette Scamorza affumicata

600 g Macinato di carne