

FIORE D'ESTATE



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Scolare completamente i Carciofi alla Giudia dal loro olio. Arrotolare la carne nel Panrosso e avvolgerla ai petali esterni dei Carciofi in maniera irregolare. Aprire delicatamente i cuori dei carciofi e riempirli con la carne macinata unita alla Gransalsa di cuori di carciofi.

Infernare a 180°C per 10-14 minuti, rigirando sopra e sotto.

EXECUTIVE MEAT CHEF: YOLANDA CASTENASO BOADA

Menù Ingredients

180 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

6 Carciofi alla Giudia - HD3

q.b. Panrosso - Q51

Ingredients

240 g Carne macinata di vitello

24 fette (40 g ogni fetta) Carne di vitello