FIORE D'ESTATE

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

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Scolare completamente i Carciofi alla Giudìa 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.

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

EXECUTIVE MEAT CHEF: YOLANDA CASTENASO BOADA

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)