

ALCACHOFA CON ENSALADA DE GAMBAS



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 persona

Lavar y limpiar las gambas, eliminando el caparazón y el hilo negro. Cocinarlas en agua salada hirviendo unos minutos.

Mientras tanto, escurrir las Alcachofas de sus aceite de conservación, eliminar los tallos y cortarlos en daditos.

Ecurrir las Alubias blancas de sus liquido y lavarlas con agua corriente.

Poner las Alubias en una bol, con las gambas y los tallos en daditos; sazonar con aceite extra virgen, tomillo, sal y pimienta.

Abrir las hojas de las alcachofas y rellanarlas con la ensalada de gambas y Alubias.

En un plato hacer una base con la Crema de pimientos rojos y poner al lado tres alcachofas rellenas. Servir.

Ingredientes Menù

12 Carciofi alla Giudia (Alcachofas a la judía) - HD3

150 g Fagioli cannellini lessati (Alubias blancas cocidas) - UI3

Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KN0K

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

al gusto Sal

al gusto Pimienta

al gusto tomillo

240 g gambas frescas