

ALCACHOFAS GRATINADAS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cortar las alcachofas a la judía por la mitad, longitudinalmente. Aromatizar el pan mezclándolo con queso Parmigiano Reggiano rallado, perejil picado, sal, pimienta y un poco de aceite. Extender el pan sobre cada media alcachofa y hornear a 180 °C durante unos 10 minut

Procedimiento sin gluten

Ingredientes Menù

18 Carciofi alla Giudia - HD307

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

q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61

Ingredientes

al gusto Queso Parmigiano Reggiano

al gusto Perejil

al gusto Sal y pimienta