

ALCACHOFAS GRATINADAS CON QUESO BRIE.



Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Escurrir las Alcachofas a la Judía de su aceite de conservación, secarlas con esmero y cortar los tallos.

Abrir las hojas y los corazones de las alcachofas.

Rellenarlas con un pedazo de brie, un poco de Pomodorina, Parmigiano Reggiano y pan rallado.

Envolver las alcachofas con lonchas de jamón cocido y hornear a 180 ° hasta se doren.

Procedimiento sin gluten

Elaboración sin gluten:

Utilizar pan rallado y speck sin gluten.

Ingredientes Menù

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

120 gr Pomodorina - CA1

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

Ingredientes

50 gr Parmigiano Reggiano

100 gr Ensalada

50 gr Pan rallado

100 gr Brie queso

100 gr Speck