ALCACHOFAS GRATINADAS CON QUESO BRIE.

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

Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Escurrir las Alcachofas a la Judia 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)