

## ALCACHOFAS RELLENAS EN CAMISA DE HOJALDRE



Chef: Monica Copetti

### Preparación

Condimentar la carne picada con la sal de hierbas y la gransalsa de corazones de alcachofa, con esta mezcla rellenar las alcachofas. Extender la pasta de hojaldre para cortarla en cuatro cuadrados. Sobre cada cuadrado de hojaldre poner una alcachofa rellena (boca abajo). Seguidamente envolver la alcachofa con las puntas del cuadrado de hojaldre, formando saquitos y dejando visible el tallo de la alcachofa. Atar el saquito de alcachofa con cebollino o hilo de cocina y decorar con hierbas aromáticas y las semillas de amapola.

Consejo del carnicero:

Cocer en horno unos 20 minutos a 180°C.

### Ingredientes Menù

4 Carciofi alla Giudia (Alcachofas a la judía) - HD3  
50 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de corazones de alcachofa) - C1107  
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PGO

### Ingredientes

hierbas aromáticas  
50 g parmesano rallado  
150 g carne fresca recien picada (mejor mixta de ternera + cerdo)  
250 g Una pasta de hojaldre rectangular (puede ser congelada)