ALCACHOFAS RELLENAS EN CAMISA DE HOJALDRE

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) - PG0

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)

Chef: Monica Copetti

Preparación

Condimentar la carne picada con la sal de hierbas y la gransalsa de corazónes 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.

© 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)