

ALCAHOFAS GRATINADAS CON SPECK Y QUESO PECORINO



Ingredientes Menù

18 g Carciofi alla griglia (Alcachofas a la parrilla) - TO1
30 ml Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
50 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de Pecorino) - KG1

Ingredientes

3 g Perejil
50 g Canónigos
30 g queso Parmigiano Reggiano
70 g pan rallado
120 g lonchas de speck

Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Para 6 personas

Ecurrir las alcachofas de su aceite de conservación y secarlas con papel absorbente.

Ecurrir las alcachofas de su aceite de conservación y secarlas con papel absorbente.

En un bol mezclar el pan rallado, el queso parmesano, el perejil picado y 25g. de aceite virgen extra.

Empanar las alcachofas, enrollarlas en lonchas de speck y ponerlas en una fuente con papel para horno. Empolvorear con el resto del queso rallado parmesano y regar con el resto del aceite extra virgen.

Cocinar en horno ventilado unos 10 minutos a 190-200°C.

Emplatar los canónigos y poner encima las alcachofas.

Completar con un poco de Grancrema de pecorino previamente calentada.

Procedimiento sin gluten

Utilizzare Pane grattugiato e Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.