

CARCIOFI FRITTI CON MAIONESE ALLA CURCUMA



Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Per 6 persone

Scolare ed asciugare i Carciofi alla Giudia, quindi aprire le foglie. Scaldare l'olio fino a 180°C e friggere i carciofi finché non diventano dorati. Nel frattempo mescolare la Maionese con la curcuma e disporla in una ciotolina. Scolare i Carciofi e asciugarli. Accompagnare i Carciofi fritti con la Maionese alla curcuma arricchita da alcune foglioline di menta.

Ingredientes Menù

12 Carciofi alla Giudia - HD3
12 Carciofi alla Giudia - HD3
180 g Maionese "Troppo buona" - E25

Ingredientes

q.b. Sale e Pepe
2 l Olio di girasole
30 g Menta
30 g Curcuma