CARCIOFO FRITTO CON UOVO A 63°C E PESTO ROSSO



Ingredientes Menù

1 Carciofi alla Giudia - HD307

45 g. Pesto rosso - CG0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredientes

q.s. Olio per friggere

n° 1 Uova

q.s. Sale & Pepe

q.s. Crescioni

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Cuocere l'uovo con la tecnica del sous-vide a 63°C per 40 minuti. Tagliare i Carciofi alla Giudia in 4 parti, friggerli in olio per 2 volte in modo tale che diventino croccanti. Scaldare il Pesto Rosso e metterlo al centro di un piatto, posizionare l'uovo sopra la salsa, i Carciofi fritti intorno, guarnire con foglioline di basilico e un filo d'olio extravergine d'oliva.

Procedimiento 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)