

## CARCIOFO RIPIENO DI GAMBERETTI E ZENZERO IN CROSTA SU BISQUE DI CROSTACEI



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Preparación

Per 6 persone

In una ciotola preparare il ripieno con Èmazzancolle, ricotta, coriandolo, zenzero, un filo d'Olio, sale e pepe. Scolare i Carciofi alla Giudia e asciugarli per rimuovere il liquido in eccesso. Aprire il cuore del Carciofo e farcirlo con il ripieno di Gamberetti. Su un foglio di carta da forno posizionare la pasta sfoglia e adagiarvi al centro il Carciofo ripieno. Spennellare con l'uovo nei bordi e chiudere la sfoglia collegando gli angoli. Spennellare con l'uovo anche l'esterno della pasta sfoglia e distribuirvi i Semi di sesamo. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 12 minuti, fino alla doratura desiderata. Nel frattempo scaldare la Èbisquedicrostacei con il burro e versarla in una fondina. Aggiungere al centro lo spinacino saltato e infine il Carciofo alla Giudia in crosta. Ultimare con un filo d'Olio extravergine di oliva e servire caldo.

### Ingredientes Menù

120 g Èmazzancolle - MJ1  
180 ml Èbisquedicrostacei - WJQX  
6 Carciofi alla Giudia - HD3  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Semi di sesamo - R00

### Ingredientes

60 g Burro  
120 g Spinacino  
360 g Pasta sfoglia  
q.b. Uovo  
q.b. Sale e Pepe  
q.b. Zenzero  
q.b. Coriandolo fresco  
60 g Ricotta vaccina