

FLOR DEL VERANO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 persona.

Escurremos las Alcachofas a la Giudia Menù del aceite con papel absorbente. Rebozamos la carne en el Panrosso y lo enrollamos de manera irregular alrededor de los pétalos exteriores de nuestra flor de invierno. Abrimos delicadamente el corazón de la alcachofa y rellenamos con la carne picada y la Gransalsa. Hornear a 180°C durante unos 10/14 minutos, arriba y abajo.

EXECUTIVE MEAT CHEF: YOLANDA CASTENASO BOADA

Procedimiento sin gluten

Ingredientes Menù

30 g. Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de corazones de alcachofa) - C1107

6 Carciofi alla Giudia - HD307

Ingredientes

4 trozos de ternera de 40 g. tipo carpaccio

40 g. carne picada de ternera