FLOR DEL VERANO



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

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 persona.
Escurrimos 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

© 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)