

## PASTEL DE ALCACHOFAS EN SALSA POMODORINA



### Ingredientes Menù

180 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de corazones de alcachofa) - C1107  
400 g. Pomodorina - CA0K

### Ingredientes

Pistachos tostados  
Sal y pimienta  
Perejil  
Mantequilla  
60 g Queso parmesano  
90 g Nata liquida  
nº 6 huevos  
Leche

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

### Preparación

Para 6 personas

Mezclar los huevos con los corazones de alcachofa Gransalsa, el perejil, el parmesano y un poco de leche. Condimentar con sal y pimienta y verter la mezcla en moldes previamente untados con mantequilla. Hornee las hamburguesas en el horno a 180 grados durante 25 minutos. Extiende la Pomodorina y dale la vuelta al pastel y decora con pistachos tostados.