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

n° 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.

© 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)