TIMBALLO DI CARCIOFI AL PROSCIUTTO COTTO



Ingredientes Menù

200 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

250 g La Crudaiola - B20K

Ingredientes

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Prezzemolo fresco

50 g Parmigiano reggiano

q.b. Burro

250 ml. Panna

4 Uova

6 fette Prosciutto cotto

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone

In una ciotola battere le uova insieme alla panna; incorporare la Gransalsa di carciofi, il parmigiano grattugiato e un poco di prezzemolo tritato. Aggiustare di pepe e sale. Imburrare sei stampini di forma tronco-conica, poi rivestirli con le fette di prosciutto cotto. Distribuire negli stampini il composto di uova e ricoprire con la pellicola trasparente facendola ben aderire al timballo. Cuocere in forno a vapore per 25 minuti. Nel frattempo stendere a specchio sui piatti la salsa Crudaiola precedentemente riscaldata e accomodarvi sopra i timballi appena sfornati. Servire subito.

Procedimiento sin gluten

Utilizzare Prosciutto cotto riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)