

ARTICHAUT CROQUANT



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Pour la côtelette d'artichaut : coupez l'artichaut en deux, plongez-le dans la pâte formée en mélangeant la farine et l'eau pétillante, puis panez-le dans la chapelure jaune Pangiallo. Enfin, faire frire dans de l'huile de pépins bouillante. Assembler tous les ingrédients pour préparer le sandwich.

Préparation sans gluten

Ingrédients Menù

1 Carciofi alla Giudia - HD307
20 g Armonia di Verdure (Harmonie de légumes) - T51
20 g Cavolo viola pronto (Chou rouge prêts à l'emploi) - Z8P

Ingrédients

1 Pain Bun
Farine 00
Eau pétillante
Huile de pépins