ARTICHAUTS FARCIS EN CHEMISE



Ingrédients Menù

4 Carciofi alla Giudia - HD307
50 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de cœurs d'artichauts) - C1107
Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PG0

Ingrédients

une pâte feuilletée* rectangulaire fraîche et étalée de 250 g
150 g viande hachée mélangée de premier choix
50 g parmesan râpé
herbes aromatiques

Chef: Monica Copetti

Préparation

Assaisonner la viande hachée avec le Sel aux herbes et la Sauce de cœurs d'artichauts, puis remplir les artichauts. Étaler la pâte feuilletée et découper quatre carrés. Placer sur chaque carré un Artichaut à la juive farci retourné. Replier les coins et les côtés du carré de pâte feuilletée pour enfermer chaque artichaut en aumônière. Attacher avec de la ficelle pour rôtis et décorer avec des herbes aromatiques et des graines de pavot.

Préparation sans gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)