

ARTICHAUTS GRATINÉS



Chef: Leonardo Pellaçani

Préparation

Couper les artichauts à la juive Menù en deux, dans le sens de la longueur. Préparer la chapelure en l'aromatisant avec du parmesan râpé, du persil haché, sel, poivre et un filet d'huile. Saupoudrer la chapelure sur chaque moitié d'artichaut et faire cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

Ingrédients Menù

n° 3 Carciofi alla Giudia (Artichauts à la juive) - HD3
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.s. Pane grattugiato senza glutine (Chapelure sans gluten) - 7028

Ingrédients

q.s. parmesan Parmigiano Reggiano
q.s. persil haché
q.s. sel et poivre