ARTICHAUTS GRATINÉS

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

Chef: Leonardo Pellacani

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 pend

© 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)