

## 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 pendant