

## CARCIOFI GRATINATI AL BRIE E POMODORINA



Chef: Diego Ponzoni

### Préparation

Per 6 persone

Scolare i Carciofi dal loro olio di conservazione, asciugarli con cura ed eliminarne il gambo. Allargare le foglie e aprire i cuori di Carciofo, quindi farcirli con un pezzetto di brie, un poco di Pomodorina, Parmigiano grattugiato e pane grattato. Avvolgere i Carciofi in fettine sottili di speck ed infornare a 180°C fino ad ottenere una gratinatura dorata. Distribuire la misticanza nei piatti e accomodarvi sopra i Carciofi gratinati. Completare con un filo d'Olio extravergine di oliva a crudo.

### Préparation sans gluten

Utilizzare Pane grattugiato e Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

### Ingrédients Menù

18 Carciofi alla Giudia - HD3  
180 g Pomodorina - CA1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

60 g Parmigiano Reggiano grattugiato  
150 g Misticanza  
60 g Pane grattugiato  
150 g Formaggio Brie  
150 g Speck