CARCIOFI GRATINATI CON AGNELLO E SHAKSHUKA



Ingrédients Menù

1 Carciofi alla Giudia - HD307

100 G. Salsa Shakshuka - K03

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

15 g. Macinato d'Agnello

5 g. Formaggio Feta

q.b. Pan Grattato

q.b. Menta

q.b. Sale & Pepe

q.b. Prezzemolo

10 g. Yogurt Bianco

q.b. Crescioni

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

In una recipiente mettiamo il macinato d'agnello, il formaggio feta, sale, pepe, un po' di menta tritata, mescoliamo il tutto e farciamo il Carciofo alla Giudia. Chiudiamo con la panatura fatta di pan grattato, menta, sale, pepe e olio extra vergine d'oliva. Gratiniamo in forno pre-riscaldato a 190° C per 15 minuti. Nel frattempo prendiamo la salsa Shakshuka e la frulliamo fino ad ottenere una salsa omogenea e la scaldiamo. Versiamo a specchio la salsa Shakshuksa nel piatto, aggiungiamo il Carciofo Gratinato al centro, guarniamo con dello yogurt bianco, foglioline di crescione e ultimiamo con dell'olio d'oliva.

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)