

## CARCIOFI GRATINATI CON SPECK E PECORINO



### Ingrédients Menù

- 18 Carciofi alla griglia - TO1
- 30 ml Olio extravergine di oliva - EKC
- 50 g Grancrema di Pecorino - KG1

### Ingrédients

- 3 g Prezzemolo
- 50 g Valeriana
- 70 g Pane grattugiato
- 30 g Parmigiano Reggiano
- 120 g Speck

Chef: Diego Ponzoni

### Préparation

Per 6 persone

Scolare i Carciofi dal loro olio di conservazione e tamponarli con la carta assorbente. In una ciotola mescolare con il pane grattato parte del Parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato e 25 ml d'Olio extravergine di oliva. A questo punto passare i Carciofi nel pane aromatizzato, quindi avvolgerli in fettine di speck e trasferirli in una pirofila rivestita di carta forno. Spolverizzare con il Parmigiano grattugiato rimasto e condire con l'Olio extravergine di oliva avanzato. Cuocere in forno ventilato a 200° per 10 minuti. Distribuire la valeriana al centro dei piatti e accomodarvi sopra i Carciofi; completare con un filo di Grancrema di Pecorino precedentemente riscaldata.

### Préparation sans gluten

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