

CARCIOFO FRITTO CON UOVO A 63°C E PESTO ROSSO



Ingrédients Menù

45 g. Pesto rosso - CG0K
n° 1 Carciofi alla Giudia - HD3
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

q.s. Olio per friggere
n° 1 Uova
q.s. Sale & Pepe
q.s. Crescioni

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Cuocere l'uovo con la tecnica del sous-vide a 63°C per 40 minuti. Tagliare i Carciofi alla Giudia in 4 parti, friggerli in olio per 2 volte in modo tale che diventino croccanti. Scaldare il Pesto Rosso e metterlo al centro di un piatto, posizionare l'uovo sopra la salsa, i Carciofi fritti intorno, guarnire con foglioline di basilico e un filo d'olio extravergine d'oliva.