CARCIOFO FRITTO IN FONDUTA DI CACIO E PEPE



Ingrédients Menù

180 g Ècacioepepe - S4QX

200 g Guanciale cotto affumicato - 2T9

6 Carciofi alla Giudia - H23

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingrédients

q.b. Olio di girasole

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

In un tegame scaldare l'olio di girasole portandolo a 180°C. Immergere il Carciofo alla Giudìa aperto a fiore e friggerlo. Scolarlo e asciugarlo con un panno carta. Posizionare il Carciofo al centro di un piatto. Aggiungere la salsa Ècacioepepe scaldata precedentemente e listarelle di Guanciale rosolato. Ultimare la preparazione con Pepe rosa e servire.

© 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)