CARCIOFO RIPIENO DI GAMBERETTI E ZENZERO IN CROSTA SU BISQUE DI CROSTACEI



Ingrédients Menù

120 g Èmazzancolle - MJ1
180 ml Èbisquedicrostacei - WJQX
6 Carciofi alla Giudia - HD307
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Semi di sesamo - R00

Ingrédients

60 g Burro
120 g Spinacino
360 g Pasta sfoglia
q.b. Uovo
q.b. Sale e Pepe
q.b. Zenzero
q.b. Coriandolo fresco
60 g Ricotta vaccina

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 6 persone
In una ciotola preparare il ripieno con Èmazzancolle, ricotta, coriandolo, zenzero, un filo d'Olio, sale e pepe. Scolare i Carciofi alla Giudia e asciugarli per rimuovere il liquido in eccesso. Aprire il cuore del Carciofo e farcirlo con il ripieno di Gamberetti. Su un foglio di carta da forno posizionare la pasta sfoglia e adagiarvi al centro il Carciofo ripieno. Spennellare con l'uovo nei bordi e chiudere la sfoglia collegando gli angoli. Spennellare con l'uovo anche l'esterno della pasta sfoglia e distribuirvi i Semi di sesamo. Cuocere in forno preriscaldato a 200˚C per circa 12 minuti, fino alla doratura desiderata. Nel frattempo scaldare la Èbisquedicrostacei con il burro e versarla in una fondina. Aggiungere al centro lo spinacino saltato e infine il Carciofo alla Giudia in crosta. Ultimare con un filo d'Olio extravergine di oliva e servire caldo.

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)