

## TIMBALLO DI CARCIOFI AL PROSCIUTTO COTTO



### Ingrédients Menù

200 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107  
250 g La Crundaiola - B20K

### Ingrédients

q.b. Sale  
q.b. Pepe  
q.b. Prezzemolo fresco  
50 g Parmigiano reggiano  
q.b. Burro  
250 ml. Panna  
4 Uova  
6 fette Prosciutto cotto

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

In una ciotola battere le uova insieme alla panna; incorporare la Gransalsa di carciofi, il parmigiano grattugiato e un poco di prezzemolo tritato. Aggiustare di pepe e sale. Imburrire sei stampini di forma tronco-conica, poi rivestirli con le fette di prosciutto cotto. Distribuire negli stampini il composto di uova e ricoprire con la pellicola trasparente facendola ben aderire al timballo. Cuocere in forno a vapore per 25 minuti. Nel frattempo stendere a specchio sui piatti la salsa Crundaiola precedentemente riscaldata e accomodarvi sopra i timballi appena sfornati. Servire subito.

### Préparation sans gluten

Utilizzare Prosciutto cotto riportante in etichetta la dicitura senza glutine.