CARCIOFI AVVOLTI NELLO SPECK, ROSTI DI PATATE E ARRABBIATA



Ingredienti Menù

1 Carciofi alla Giudia - HD307

30 g. Sugo all'Arrabbiata - CR1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

2 fettine Speck

50 g. Parmiggiano Reggiano, grattugiato

q.b. Crescioni per guarnizione

100 g. Patate, grattugiate

q.b. Sale & Pepe

q.b. Prezzemolo

100 g. Latte

n° 1 Tuorlo d'uovo

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per iniziare prepariamo la crema di Parmigiano scaldando il latte, aggiungendogli il Parmigiano grattugiato e farlo sciogliere, a questo punto aggiungiamo il rosso d'uovo e lo facciamo pastorizzare. Filtriamo il tutto e la mettiamo da parte coperta con pellicola. Prediamo le patate grattugiate, le condiamo con sale, pepe, prezzemolo e un filo d'olio, scaldiamo una padella e posizioniamo al centro un coppapasta dove inseriamo le patate e le facciamo rosolare su entrambi i lati, la cottura può essere ultimata sia in padella o in forno. Avvolgiamo i Carciofi alla Giudia tagliati a metà con le le fettine di speck, li disponiamo su una teglia con carta da forno, un filo d'olio e del Parmigiano grattugiato e gratiniamo in forno pre-riscaldato a 180°C per 12-15 minuti. Al centro di un piatto posizioniamo il rosti di patate, i Carciofi gratinati sopra di esso, mettiamo un po' di salsa di Parmigiano attorno al piatto, ultimiamo con la Salsa Arrabbiata, delle foglioline di crescioni e un filo d'olio extra vergine d 'oliva.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)