CARCIOFI CON INSALATA DI GAMBERI

Ingredienti Menù

12 Carciofi alla Giudia - HD3

150 g Fagioli cannellini lessati - UI3

q.b. Crema di peperoni rossi - KN0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

q.b. Timo fresco

240 g Gamberi freschi

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 4 persone

Lavare e pulire i gamberi eliminandone il guscio e il filo, quindi scottarli in acqua salata bollente per pochi minuti. Nel frattempo scolare i Carciofi alla Giudia dall'olio di conservazione, poi privarli del gambo che andrà tagliato a cubettini. Scolare i Fagioli cannellini dal liquido di governo e sciacquarli sotto l'acqua corrente. Trasferire i Fagioli in una ciotola insieme ai gamberi e alla concassé di Carciofo; condire con Olio extravergine di oliva, timo, sale e pepe. A questo punto aprire i Carciofi allargandone le foglie e farcirli con l'insalata di gamberi e Cannellini. Distribuire a specchio nei piatti la Crema ai peperoni rossi e accomodarvi a lato tre Carciofi farciti, quindi servire.

© 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)