CARCIOFI FRITTI CON MAIONESE ALLA CURCUMA



Ingredienti Menù

12 Carciofi alla Giudia - HD307

180 g Maionese “Troppo buona” - E25

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

2 l Olio di girasole

30 g Menta

30 g Curcuma

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 6 persone

Scolare ed asciugare i Carciofi alla Giudia, quindi aprire le foglie. Scaldare l'olio fino a 180°C e friggere i carciofi finché non diventanno dorati. Nel frattempo mescolare la Maionese con la curcuma e disporla in una ciotolina. Scolare i Carciofi e asciugarli.Accompagnare i Carciofi fritti con la Maionese alla curcuma arricchita da alcune foglioline di menta.

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)