

CARCIOFI GRATINATI



Ingredienti Menù

18 Carciofi alla Giudia - HD3
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pane grattugiato senza glutine - 7028

Ingredienti

q.b. Parmigiano Reggiano
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare i Carciofi alla Giudia a metà, longitudinalmente. Preparare la panatura aromatizzando il Pane grattugiato con Parmigiano Reggiano grattugiato, prezzemolo tritato, sale, pepe ed un filo d'Olio extravergine di oliva. Ricoprire la parte superiore dei carciofi con la panatura ed infornare a 180°C per 10 minuti. Servire i carciofi quando risulteranno ben gratinati e ancora caldi.