

## CARCIOFI GRATINATI



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 pantura ed infornare a 180°C per 10 minuti. Servire i carciofi quando risulteranno ben gratinati e ancora caldi.

### 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