CARCIOFI GRATINATI



Ingredienti Menù

18 Carciofi alla Giudia - HD307

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61

Ingredienti

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare i Carciofi alla Giudìa 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.

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)