CARCIOFI GRATINATI AL BRIE E POMODORINA

Ingredienti Menù

18 Carciofi alla Giudia - HD3

180 g Pomodorina - CA1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

60 g Parmigiano Reggiano grattugiato

150 g Misticanza

60 g Pane grattugiato

150 g Formaggio Brie

150 g Speck

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Scolare i Carciofi dal loro olio di conservazione, asciugarli con cura ed eliminarne il gambo. Allargare le foglie e aprire i cuori di Carciofo, quindi farcirli con un pezzetto di brie, un poco di Pomodorina, Parmigiano grattugiato e pane grattato. Avvolgere i Carciofi in fettine sottili di speck ed infornare a 180°C fino ad ottenere una gratinatura dorata. Distribuire la misticanza nei piatti e accomodarvi sopra i Carciofi gratinati. Completare con un filo d'Olio extravergine di oliva a crudo.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pane grattugiato e Speck riportante in etichetta la dicitura 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)