

## CARCIOFI GRATINATI CON AGNELLO E SHAKSHUKA



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Procedimento

In una recipiente mettiamo il macinato d'agnello, il formaggio feta, sale, pepe, un po' di menta tritata, mescoliamo il tutto e farciamo il Carciofo alla Giudìa. Chiudiamo con la panatura fatta di pan grattato, menta, sale, pepe e olio extra vergine d'oliva. Gratiniamo in forno pre-riscaldato a 190° C per 15 minuti. Nel frattempo prendiamo la salsa Shakshuka e la frulliamo fino ad ottenere una salsa omogenea e la scaldiamo. Versiamo a specchio la salsa Shakshuka nel piatto, aggiungiamo il Carciofo Gratinato al centro, guarniamo con dello yogurt bianco, foglioline di crescione e ultimiamo con dell'olio d'oliva.

### Procedimento senza glutine

#### Ingredienti Menù

1 Carciofi alla Giudìa - HD307  
100 G. Salsa Shakshuka - K03  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

#### Ingredienti

15 g. Macinato d'Agnello  
5 g. Formaggio Feta  
q.b. Pan Grattato  
q.b. Menta  
q.b. Sale & Pepe  
q.b. Prezzemolo  
10 g. Yogurt Bianco  
q.b. Crescioni