CARCIOFI GRATINATI CON SPECK E PECORINO



Ingredienti Menù

18 Carciofi alla griglia - TO1

30 ml Olio extravergine di oliva - EKC

50 g Grancrema di Pecorino - KG1

Ingredienti

3 g Prezzemolo

50 g Valeriana

70 g Pane grattugiato

30 g Parmigiano Reggiano

120 g Speck

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Scolare i Carciofi dal loro olio di conservazione e tamponarli con la carta assorbente. In una ciotola mescolare con il pane grattato parte del Parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato e 25 ml d'Olio extravergine di oliva. A questo punto passare i Carciofi nel pane aromatizzato, quindi avvolgerli in fettine di speck e trasferirli in una pirofila rivestita di carta forno. Spolverizzare con il Parmigiano grattugiato rimasto e condire con l'Olio extravergine di oliva avanzato. Cuocere in forno ventilato a 200° per 10 minuti. Distribuire la valeriana al centro dei piatti e accomodarvi sopra i Carciofi; completare con un filo di Grancrema di Pecorino precedentemente riscaldata.

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)