CARCIOFI RIPIENI IN CAMICIA

Ingredienti Menù

4 Carciofi alla Giudia - HD3

50 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

Q.B. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

Q.B. Erbe aromatiche

50 g Parmigiano Reggiano grattugiato

250 g Pasta sfoglia rettangolare

150 g Carne macinata mista

q.b. Semi di papavero blu interi

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 4 carciofi

Insaporire la carne macinata con il Sale alle erbe e la Gransalsa di cuori di carciofo, quindi farcire i Carciofi alla Giudia con il composto ottenuto. Stendere la pasta sfoglia e ritagliare quattro quadrati. Adagiare sopra ad ogni quadrato un Carciofo alla Giudia ripieno capovolto. Raccogliere gli angoli ed i lati del quadrato di pasta sfoglia chiudendo a fagottino ogni carciofo. Legare con erba cipollina o spago per arrosti e decorare con erbe aromatiche e semi di papavero. Cuocere in forno 20 minuti a 180˚C circa.

© 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)