

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.