CARCIOFI RIPIENI IN TEMPURA



Ingredienti Menù

100 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X

12 Carciofi alla Giudia - HD307

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

5 Cubetti di ghiaccio

480 g Acqua gasata

1 l Olio di semi

100 g Maizena

500 g Farina

500 g Mozzarella di Bufala

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

Scolare con cura i Carciofi dal loro liquido di conservazione, sistemandoli per qualche minuto capovolti su di un foglio di carta assorbente. Tagliare finemente la mozzarella, amalgamarla con le Acciughe precedentemente tritate ed insaporire con una macinata di pepe. Farcire i Carciofi con il composto ottenuto e lasciarli riposare. Nel frattempo preparare la tempura mescolando velocemente la farina, la maizena, l'acqua gasata e i cubetti di ghiaccio. Trasferire il composto ottenuto in frigorifero. In una padella portare l'olio di semi a temperatura e friggervi i Carciofi dopo averli passati nella tempura. Trasferire i Carciofi fritti su carta paglia per eliminare l'olio in eccesso, quindi salarli e servirli bollenti.

Procedimento 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)