

CARCIOFO FRITTO IN FONDUTA DI CACIO E PEPE



Ingredienti Menù

180 g Ècacioepepe - S4QX
200 g Guanciale cotto affumicato - 2T9
6 Carciofi alla Giudia - H23
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

q.b. Olio di girasole

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In un tegame scaldare l'olio di girasole portandolo a 180°C. Immergere il Carciofo alla Giudia aperto a fiore e friggerlo. Scolarlo e asciugarlo con un panno carta. Posizionare il Carciofo al centro di un piatto. Aggiungere la salsa Ècacioepepe scaldata precedentemente e listarelle di Guanciale rosolato. Ultimare la preparazione con Pepe rosa e servire.