

CRUNCHY CARCIOFO



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per la cotoletta di carciofo: tagliare il carciofo a metà. Mescolare la farina 00 insieme all'acqua frizzante in modo da ottenere una pastella e immergervi le due parti del carciofo, poi impanarle nel Pangiallo. Infine, friggere in olio di semi bollente. Assemblare tutti gli ingredienti per preparare il panino.

Ingredienti Menù

1 pezzo Carciofi alla Giudia - HD3
20 g Armonia di Verdure - T51
20 g Cavolo viola pronto - Z8P
Pangiallo - Q31

Ingredienti

1 Bun
Farina 00
Acqua frizzante
Olio di semi