

## FOIRE D'ESTATE



### Ingredienti Menù

180 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107  
6 Carciofi alla Giudia - HD3  
q.b. Panrossa - Q51

### Ingredienti

240 g Carne macinata di vitello  
24 fette (40 g ogni fetta) Carne di vitello

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Scolare completamente i Carciofi alla Giudia dal loro olio. Arrotolare la carne nel Panrossa e avvolgerla ai petali esterni dei Carciofi in maniera irregolare. Aprire delicatamente i cuori dei carciofi e riempirli con la carne macinata unita alla Gransalsa di cuori di carciofi.

Inforiare a 180°C per 10-14 minuti, rigirando sopra e sotto.

EXECUTIVE MEAT CHEF: YOLANDA CASTENASO BOADA