

FOIRE D'ESTATE



Ingredienti Menù

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