ROTOLI DI CRÊPES CON POMODORI E CARCIOFI



Ingredienti Menù

200 g Boccioli di carciofo - HR3
200 g Maionese della casa - EPH
200 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X
200 g Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X
50 g Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

240 g. Prosciutto cotto
60 g. Lattuga
15 g. Basilico
q.b. Sale

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone
In una ciotola miscelare il preparato per crêpes Menù con 400 g. d'acqua; versare poco per volta il composto ottenuto in una padella antiaderente e confezionare sei crespelle di diametro di 25 cm circa. Lasciar raffreddare le crêpes, quindi spalmarvi sopra la maionese e farcirle con fettine di prosciutto cotto, foglie di lattuga, ruotine di pomodoro e carciofi tagliati finemente. Insaporire con un pizzico di sale, poi arrotolare le crespelle e farle riposare in frigorifero per un'ora . A questo punto frullare l'olio extravergine con il basilico fresco. Distribuire sul piatto le foglie di lattuga e posizionarvi sopra i rotoli di crêpes tagliati in fette spesse 2 cm. Completare con un filo d'olio extravergine aromatizzato al basilico.

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)