

## SFORMATINO DI CARCIOFI IN SALSA CRUDAIOLA



### Ingredienti Menù

200 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107  
400 g. La Crudaiola - B20K

### Ingredienti

6 Uova  
100 ml. Panna fresca  
50 g. Parmigiano reggiano  
q.b. Burro  
q.b. Pistacchi tostati  
q.b. Prezzemolo fresco  
q.b. Pepe  
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

### Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola sbattere le uova intere insieme alla panna e al parmigiano grattugiato; aggiungere la salsa ai carciofi e il prezzemolo tritato continuando a mescolare fino ad amalgamare tutti gli ingredienti. Insaporire con pepe e sale, quindi distribuire il composto in sei stampini monoporzione precedentemente imburrati. Cuocere gli sformatini in forno a bagnomaria a 160° C per circa 25 minuti. Nel frattempo in una casseruola riscaldare sul fuoco la salsa crudaiola, poi stenderla a specchio nei singoli piatti. Sformare i timballini al centro dei piatti sulla salsa crudaiola e completare con una spolverata di pistacchi tritati.