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.

© 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)