TORTINO AI CARCIOFI IN SALSA DI POMODORINA



Ingredienti Menù

180 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

400 g. Pomodorina - CA0K

Ingredienti

q.b. Pistacchi tostati

q.b. Sale

q.b. Prezzemolo

q.b. Burro

60 g. Parmigiano Reggiano

90 g. Panna

6 Uova

q.b. Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Mescolare le uova con la Gransalsa di cuori di carciofo, il prezzemolo, il Parmigiano e un po' di latte. Aggiustare di sale e pepe e versare il composto ottenuto in stampini precedentemente imburrati. Cuocere i tortini in forno a 180° per 25 minuti. Stendere la Pomodorina a specchio e sformarvi sopra il tortino e decorare con pistacchi tostati.

© 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)