

## 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.