

CARCIOFO AL FORNO, UOVO, TARTUFO E PARMIGIANO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 Fior di Carciofo al Forno
- 8 uova pezzatura piccola
- 8 fette Petali di Tartufo in Olio di Girasole
- q.b. parmigiano reggiano grattugiato
- 100g Crema al Parmigiano Reggiano
- 40g pangrattato integrale

PROCEDIMENTO

- Creare un'apertura al centro del carciofo e lasciar sgocciolare su una retina forata.
- Inserire al centro del carciofo due lamelle di tartufo, l'uovo sgusciato e polverizzare con il parmigiano reggiano.
- Cuocere in forno a 140 gradi per circa dieci minuti.
- Disporre la crema di parmigiano ben calda al centro del piatto, adagiarvi sopra i due carciofi e guarnire con del pangrattato integrale tostato.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Fior di Carciofo al Forno



Petali di Tartufo in Olio di Girasole



Crema al Parmigiano Reggiano