CARCIOFO, CIPOLLA E PATATA RIPIENA DI VERDURE ALLA ZINGARA



INGREDIENTI

- 400g Verdure alla Zingara
- 2 carciofi
- 2 cipolle di media grandezza
- 2 patate
- olio per frittura
- 1kg sale grosso
- misto di germogli
- 8 cucchiaini da caffè di glassa di aceto balsamico

PROCEDIMENTO

- Pulire i carciofi, tagliare a metà, togliere la barba e friggere in abbondante olio.
- Lavare le patate e le cipolle.
- Disporre il sale grosso su una teglia da forno, adagiare le patate, le cipolle e cuocere per circa 35 minuti a 180°C.
- A cottura ultimata tagliare a metà e svuotare.

montaggio del piatto

- Versare due gocce di glassa di aceto balsamico all'estremità del piatto, collocare al centro i germogli e disporre di lato il carciofo, la patata e la cipolla, riempire con le verdure alla zingara.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Verdure alla Zingara