



CUCINA CON NOI!

## Sfogliatina di triglia con carciofi

INGREDIENTI

4'Ωhappe`e pneche]

---

15 g di mandorle

---

pane bianco grattugiato q.b.

---

scorza di limone grattugiato q.b.

---

un albume

---

80 g di **Carciofi TantoCuore a Spicchi Orogel**

---

olio evo q.b.

---

10 g di **Prezzemolo Orogel**

---



Preparazione

**1** Lavorare le mandorle con la scorza di limone, il pane e l'albume. B]n\_ena e 'Ωhappe `e pneche] \_kj eh \_kilkopk kppajqpk a bkn]na `ae piccoli sandwich.

**2** Hac]na e 'Ωhappe \_kj qj 'Ωhk `e n]A] a oeopai]na oq qj] lh] \_] neraopep] con carta forno. Cuocere a 180 °C per circa sei/otto minuti.

**3** O]hp]na ej l]'ahh] e \_]n\_ekΩ \_kj khek ark a qjena okhk ]hh] 'Ωja eh prezzemolo.

**4** Pkcheana e 'Ωhe `e n]A] a oanrena e 'Ωhappe `e pneche] cq]njaj`k \_kj e \_]n\_ekΩ\*

