



CUCINA CON NOI!

Bocconcini di rana pescatrice con bacon e cuori di carciofo

INGREDIENTI

120 g di rana pescatrice a cubetti

6 fettine sottili di bacon

3 Cuori di Carciofi TantoCuore Orogel

20 g di olio extravergine di oliva

sale q.b.



45



6



Facile

Preparazione

1

Cuocere i carciofi e tagliarli a metà.

2

Passare i cubetti di rana pescatrice in una padella antiaderente. Avvolgere i cubetti con le fettine di bacon e passare la rana pescatrice nuovamente in padella, per rendere la pancetta croccante.

3

Comporre il piatto mettendo i bocconcini di rana pescatrice sopra ai cuori di carciofi. Condire con un filo di olio evo, aggiustare di sale e servire.

