

Le ricette dello Chef per IFO



Panino al Paté di Carciofi e Provola fumè

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di pasta di pane
4 carciofi
10 cl di brodo vegetale
120 gr di provola affumicata
1 spicchio di aglio, 2 foglie di menta romana,
olio extra, sale, pepe bianco

Preparazione:

Pulire i carciofi di tutte le parti non edibili. Tagliare a fettine sottili e saltare in padella con aglio, olio, sale e pepe. Aggiungere a metà cottura il brodo vegetale affinché i carciofi rimangano morbidi. A fuoco spento spargere le foglioline di menta ed eliminare l'aglio. Frullare i carciofi e far freddare. Stendere l'impasto di pane, distribuire il paté di carciofi con al di sopra un dadino di provola. Formare dei panini. Infornare per 20 min a 180 gr

Zuppa di Carciofi alle Erbe aromatiche

Ingredienti

8 Carciofi
400 cl di acqua
150 gr di pane raffermo
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di erbe aromatiche(timo, maggiorana, salvia)
olio extra, sale, pepe bianco

Preparazione:

Pulire i carciofi di tutte le parti non edibili, tagliarli a spicchi e porli in una ciotola coperti di acqua. Scolare e sciacquare bene sotto l'acqua corrente. Mettere gli spicchi di carciofi in una pentola, condire con sale, pepe e aglio. Ricoprire con l'acqua per tre parti e una parte di olio extra. Sbriciolare il pane raffermo al di sopra. Porre sul fuoco e portare a cottura. Quando la zuppa sarà pronta aggiungere il mazzetto di erbe aromatiche spezzettate.

Torta salata di Carciofi

Ingredienti:

200 gr di pasta frolla all'olio extravergine di oliva
8 carciofi
200 gr di ricotta
100 gr di parmigiano
1/2 porro
1 uovo
2 cucchiaini di farina, un pizzico di noce moscata, un pizzico di cannella, mazzetto di maggiorana
sale, pepe, olio extravergine

Preparazione

Per il ripieno della torta: Pulire i carciofi, tagliarli sottili e leggermente infarinati. Porre in un tegame il porro tagliato a julienne con l'olio e far cuocere dolcemente, aggiungere poi i carciofi infarinati e portare a cottura. Spolverare con foglie di maggiorana. Lavorare la ricotta finemente. Mettere le spezie, il parmigiano e l'uovo sbattuto. Aggiungere al composto dei formaggi i carciofi con il porro. Stendere in una teglia la pasta frolla, facendo attenzione ad alzare la frolla oltre il bordo della teglia. Riempire la torta del composto. Infornare a 200 gr per 1 ora circa.

Chef Adele Mazzoni