MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002020 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 20 Apr 2018 alle ore 10:16
da GIANPIERO GALLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Fior di carciofo

In questa ricetta ho trasformato il carciofo in un fiore che accogliesse del pane, la passata di pomodoro e la ricotta ai quali ho aggiunto i tre filetti di alice per creare così un abbinamento che esaltasse tutti i sapori, in particolare quello della passata di pomodoro che è stata utilizzata anche come elemento decorativo.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

n. 1 carciofo
una manciata di mollica di pane bianco
n. 2 cucchiai di ricotta
n. 2 cucchiai di passata di pomodoro
olio evo q.b.
n.3 filetti di alici
formaggio grana grattugiato q.b.
acqua e limone 250 ml (giusto per immergere il carciofo).

Strumenti di cottura

Forno a 180°

Preparazione

Prima di tutto puliamo il carciofo e lo scaviamo per dare lo spazio necessario per il ripieno costituito da mollica di pane bianco, ricotta, salsa di pomodoro che avremo precedentemente cotto con olio evo e basilico. Aggiungere sopra il carciofo i tre filetti di alici per ricoprire il ripieno, qualche goccia di olio evo sopra e infornare a 180°, 0% di umidità; e pochi minuti prima di sfornare aggiungere una spolverata di grana per formare la crosta.
Per l'impiattamento: disponiamo al centro del piatto la salsa di passata di pomodoro, poi aggiungiamo il fior di carciofo ripieno e lo decoriamo come in foto.