



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000327

Registrata in data 15 Mar 2016 alle ore 11:20

da PAOLO GRAMAGLIA

L'abbraccio della festa: vermicelli aglio fresco, olio e peperoncino con carciofo arrostito

Dalla cucina delle feste di Pasqua: e se rimane un carciofo arrostito, cosa facciamo ?

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 carciofi con i loro gambi
g 320 di vermicelli in trafilatura di bronzo
n. 2 aglio fresco
Sale e pepe q.b.
n.1 peperoncino
n.1 prezzemolo
Olio extravergine di oliva

Preparazione

Pulire i carciofi e condirne il centro con un battuto di prezzemolo, aglio fresco, sale, pepe; irrorare con olio extravergine e cuocere sulla brace di carbone.

Pulire i gambi dei carciofi, spellarli e bollirli. Tagliarli a cubetti e frullarli con un filo di olio extravergine e un piccolo mestolo di acqua di cottura, aggiustare di sale e pepe. Tenere la vellutata in caldo.

Tagliare in quattro parti i carciofi arrostiti ed eliminarne ciò che non è commestibile.

In una capiente padella soffriggere leggermente l'olio, l'aglio e peperoncino e spadellare i Vermicelli cotti molto al dente, aggiungere la metà dei carciofi arrostiti e un mestolino di acqua di cottura della pasta e amalgamare.

Composizione del piatto:

In un piatto bianco lucido dai bordi bassi disporre al centro la vellutata di carciofi e sopra un nido di spaghetti. Guarnire con il restante dei carciofi arrostiti.