



Ricetta N. RE001135

Registrata in data 06 Mar 2017 alle ore 09:40

da PINA PANTALEO

Sapori antichi ritrovati

Questo piatto è un ricordo della mia infanzia: i fusilli al sugo di carciofi che mi cucinava mia madre. Oggi l'ho rivisitato cercando di esaltare la delicatezza della crema di carciofi con la sapidità della pasta col sugo di pomodoro ed il contrasto con la croccantezza delle chipset di carciofi e le scaglie di ricotta salata.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

n.6 carciofi
100 g di ricotta salata
350 g di fusilli
n.1 passata di pomodoro da 500 g
olio Evo q.b.
olio per friggere q.b.
mentuccia q.b.
sale q.b.

Preparazione

Pulire i carciofi eliminando le parti dure e le punte.

Mettere in acqua acidulata per 10'.

Tagliare i gambi e 3 carciofi a pezzi e cuocere in padella con Evo ed un bicchiere di acqua fino a renderli morbidi, salare q.b. poi frullare il tutto e mettere da parte.

Tagliare a fettine sottilissime gli altri 4 carciofi, asciugarli bene con carta di cucina e friggerli fino a farli dorare.

Scolarli e metterli da parte su carta assorbente, salare q.b.

In un tegame mettere un cucchiaio di Evo e la passata di pomodoro e due dita di acqua e far cuocere per 15 minuti.

Lessare la pasta al dente. Scolarla ed unire il sugo di pomodoro.

Per impiattare creare nel piatto un fondo con la crema di carciofi, aggiungere al centro la pasta con il sugo. Ricoprire con le chip di carciofi e le scaglie di ricotta. Guarnire con la mentuccia fresca e servire. Buon appetito!

Vino consigliato

Cesanese del Piglio o Capolemole o Tellus rosso