

Carciofi ripieni (Contorni)



Preparazione

Pulite bene i carciofi eliminando le foglie esterne. Con l'aiuto di un coltellino privateli della barba al centro. Allargateli delicatamente con le dita. Metteteli a bagno in acqua acidulata con del limone. Intanto preparate la farcia: mescolate bene il macinato con il pane ammollato e strizzato nel latte, la salsiccia tritata, il prezzemolo tritato, il grana, il sale e il pepe. Togliete i carciofi dall'acqua, lasciateli scolare per qualche istante su un canovaccio, quindi riempiteli uno ad uno con il ripieno preparato. Prendete un piccolo pentolino a bordi alti, fate soffriggere brevemente uno spicchio d'aglio in un filo di olio, quindi posizionate tutti i carciofi verticalmente. Aggiungete acqua tiepida sino a raggiungere i 3/4 dell'altezza dei carciofi. Lasciate sobbollire coperto per una mezz'ora circa. Servite ancora caldi.

Consigli

Esistono tante varietà di carciofi: nel nostro caso, abbiamo scelto quelli romani, ma in alternativa, se li preferite potete acquistare quelli di Catania o della Campania, anch'essi lisci.

Curiosità

Uno dei più famosi poeti latini, Orazio, nelle sue opere si lasciò ispirare dal fiore del carciofo che decise di attribuire ad una delle sue partner.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Carciofi 6 unità

Macinato 100 grammi (di vitello)

Uova 1 unità

Salame (un pezzettino di salame)

Prezzemolo (un mazzolino di prezzemolo)

Grana 30 grammi (grattugiato)

Pane 30 grammi (raffermo)

Sale

Pepe