



CHIP DI CARCIOFI DI PAESTUM IGP E GUACAMOLE

Categoria: Contorni **Tempo di preparazione:** 30 minuti **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4 porzioni

Per la chip:

- 1 ciotola di acqua fredda
- 1 limone premuto
- 4 carciofi
- 4 uova sbattute
- Farina q.b.
- 500g di pan grattato
- Sale q.b
- Pepe q.b
- 1l d' olio di semi di girasole

Per la guacamole:

- 2 avocado maturi
- ½ spicchio di aglio
- 2 lime premuti
- Sale q.b
- Pepe q.b
- Olio extra vergine d'oliva q.b

Chef: Andrea Moio

Un grande classico della domenica, rivisitato in chiave moderna, la salsa di accompagnamento è un guacamole che darà al piatto una marcia in più.

Difficoltà: **media**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **30 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Mettete il succo di limone nella ciotola d'acqua.

Tagliate la punta dei carciofi di circa 2-3cm e sfogliateli eliminando tutte le foglie più esterne, conservando quelle più *tenere*.

Con uno spelucchino rimuovete lo strato esterno fibroso del gambo, fino ad arrivare alla parte più tenera.

Tagliate i carciofi a metà e con un coltellino scavate leggermente all'interno per eliminarne la peluria.

Poi tagliate i carciofi a julienne e immergeteli completamente nell'acqua e limone.

Preparate la guacamole: tagliate gli avocado a metà, togliete l'osso, sbucciateli e tagliateli a piccoli cubetti, metteteli con il lime, il mezzo aglio, il sale e il pepe in un mixer e fate frullare il tutto.

Aggiungete l'olio extra vergine d'oliva a filo fino ad ottenere una crema liscia e compatta, mettetela in una ciotola, copritela con pellicola a contatto e riponetela in frigo.

Colate i carciofi e procedete alla loro impanatura, passandoli prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e, infine, nel pan grattato.

Riscaldare in una padella l'olio di girasole, calate i carciofi poco per volta togliendoli quando risultano ben dorati.

Asciugateli bene su carta assorbente.

Salate le chips, adagiatele su un piatto da portata ed accompagnate il tutto con la guacamole.

*Enjoy dallo chef **Andrea Moio!***

