



Esplosione di carciofo ripieno

Categoria: Secondi Piatti **Difficoltà:** molto facile

Ingredienti per 8 persone

Ingredienti per 8 persone

- 8 carciofi
- 250g di carne macinata
- 500g di pane raffermo
- 6 uova
- 200g di parmigiano
- 150g di guanciale
- 1 vaschetta di mentuccia
- 1 testa d'aglio
- 1 fascio di prezzemolo
- olio extravergine, sale e pepe q.b.

Chef: Lino Scarallo

Preparazione

Pulire i carciofi dalle foglie più coriacee fino ad arrivare alle foglie più tenere e privarli della barba centrale con uno scavino, avendo cura man mano di immergere i carciofi puliti in acqua con limone e prezzemolo, in modo da non farli ossidare.

Una volta completata quest'operazione, cuocere in acqua salata per circa 7-8 minuti.

Quando risulteranno cotti, immergerli in acqua e ghiaccio, in modo da bloccare la cottura.

Scolare e tamponare su carta assorbente; una volta asciutti, ripassare in padella con aglio, olio e mentuccia.

Lavare e lessare il prezzemolo in acqua bollente con sale per circa 5 minuti, scolare e ripassare in padella con uno spicchio di aglio e olio.

Preparare delle piccole polpette con carne macinata, uova, pane raffermo messo in ammollo e strizzato, parmigiano e aglio, per poi ripassarle in padella con olio extravergine di oliva.

Cuocere le uova sode, sbucciarle e con un frullatore ad immersione, emulsionare con olio e parmigiano, condire con sale e pepe fino ad ottenere una crema omogenea.

Tagliare il guanciale a listarelle sottili e lasciare sudare in padella per qualche minuto. Una volta completate tutte le preparazioni, impiattare come se il carciofo fosse esploso.

*Enjoy dallo chef **Lino Scarallo!***

