

TORTINO DI PATATE, CARCIOFI E RICOTTA (E LA PASQUA È SERVITA)

foto di Vincent Vega, artwork di Sergio Colantuoni



INGREDIENTI

per 6 persone:

800 g di patate, 12 carciofi, succo di limone, 300 g di ricotta, timo, rosmarino, salvia, basilico, un trito di aglio e prezzemolo, pangrattato, pecorino grattugiato, olio extravergine, sale, pepe

- Pulite i carciofi, tagliateli a spicchi e lasciateli in acqua e limone. Lessate le patate, schiacciatele e unitevi timo sbriciolato, sale, pepe e olio. Lavorate a crema la ricotta, unite salvia, rosmarino e basilico tritati, sale, pepe e poco olio. Ungete una teglia e spolveratela di pangrattato. Sul fondo mettete metà purea, poi metà carciofi, aglio e prezzemolo tritati e un giro d'olio. Mettete ora la ricotta, il resto dei carciofi, aglio e prezzemolo tritati e olio. Terminate con il passato di patate, spolverate con pecorino e pangrattato e infornate a 180° per 30 minuti finché risulta dorato.



17/3/2012
CARCIOFO
AFFOGATO



24/3/2012
PACCHERI
SALTATI



31/3/2012
SEPIE CON
I CARCIOFI



CHEF

Gino Fantini

IN TAVOLA

Tessuto Dedar, piatto portata A.O.C., piatti fondo e frutta **Mario Luca Giusti.**

LA SPESA

Courtesy Simply Sma