

>Home | Casa E Cucina > Ricette | Un menu dedicato al signor carciofo

a a a

Stai pensando... A MANGIARE SANO E BENE?

RICETTE

## Un menu dedicato al signor carciofo

Io Assaporo

Dall'antipasto con i gamberi, al tortino di patate, passando per i paccheri e le seppie

a cura di Maria Grazia Borriello - 24 aprile 2012



foto di Vincent Vega, artwork di Sergio Colantuoni

Il carciofo affogato con gamberi rossi di Gennaro Esposito

*Ingredienti per 4 persone: 8 carciofi, 12 gamberi rossi, 12 fettine di lardo dolce stagionato, 30 g di battuto (carota, sedano, cipolla), 200 g di brodo vegetale, 1 spicchio di aglio, 1 limone, menta, olio extravergine di oliva, sale.*

Pulire tutti i carciofi e immergeteli in acqua e succo di limone. Fate rosolare il battuto in 30 g di olio, unite 4 carciofi tagliati a spicchi, 100 g di brodo, sale, lasciate cuocere finché sono teneri quindi frullateli a crema. In un'altra padella con 30 g di olio fate imbiondire l'aglio, unite i restanti 4 carciofi interi, un mestolo di brodo e lasciate cuocere coperto, girando e diluendo con altro brodo se necessario. Sgusciate i gamberi, avvolgeteli nel lardo e scottateli. Tagliuzzate la menta e immergetela in olio. Disponete nel piatto un mestolo di crema di carciofi, mettete al centro tre gamberi e un carciofo stufato e terminate con un giro di olio alla menta.

CHEF: Gino Fantini  
IN TAVOLA: Tessuto Dedar, piatto portata A. O. C., piatti piano e fondo **Mario Luca Giusti**.



Il carciofo affogato con gamberi rossi | Paccheri con carciofi e caciocotta | Seppie con carciofi e vino bianco | Tortino di patate e carciofi

Centrotavola, una castagna tira l'altra...



GUARDA TUTTI I VIDEO ▶

### Firme



**CAMILA RAZNOVICH**  
L'età giusta per un figlio



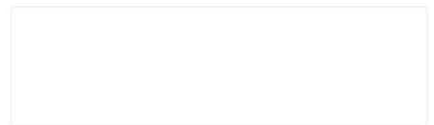
**GIUSI FERRÉ**  
La vittoria di Laura Puppato



**SERENA DANDINI**  
Una penna per lei

TUTTE LE FIRME ▶

### Io donna promotion



Leiw eb

Foto più viste