

PRIMI PIATTI

# Elicoidali con carciofi e mandorle

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

ELICOIDALI 400 gr

CARCIOFI 8

MANDORLE IN SCAGLIE 100 gr

CIPOLLOTTI 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

Gli elicoidali con carciofi e mandorle sono un primo piatto diverso e ricercato. Ottimi, sia come presentazione che come sapore, preparate gli elicoidali con carciofi e mandorle quando vorrete fare un'ottima figura con i vostri ospiti!

## PREPARAZIONE

- 1 Pulite i carciofi rimuovendo le foglie esterne più coriacee e quasi tutto il gambo.



- 2 Con un coltellino affilato o un pelapatate rimuovete la buccia fibrosa del gambo.



- 3 Eliminate con un taglia netto la punta dei carciofi così da rimuovere tutte le spine. Portate ad ebollizione una pentola d'acqua salata e fatevi lessare i carciofi per circa 15 minuti (tenetene uno da parte, vi servirà per decorare i piatti).



4 Pulite i cipollotti e tritateli finemente.



5 Ora mettete sul fuoco una pentola piena d'acqua e portatela ad ebollizione.

Quando l'acqua bolle salatela e tuffateci la pasta lasciandola cuocere per il tempo necessario.

Scolate i carciofi senza buttare l'acqua di cottura, divideteli in pezzetti e fateli saltare in padella con un giro di olio extravergine di oliva e i cipollotti.





**6** Trasferite i carciofi saltati con il cipollotto in un bicchiere alto e frullateli con un frullatore ad immersione.

Aggiungete un giro d'olio extravergine d'oliva, poca acqua di cottura dei carciofi e le mandorle e continuate a frullare.

Verificate la densità della crema e regolatela aggiungendo, se necessario, altra acqua di cottura dei carciofi.



- 7 Affettate finemente il carciofo messo da parte, portate a temperatura dell'olio di semi e friggetelo fino a doratura. Prelevatelo dall'olio e mettetelo da parte su fogli di carta assorbente.



- 8 Scaldate una padella e fatevi tostare le mandorle senza aggiungere altro.



- 9 Scolate la pasta e conditela con la crema di carciofi realizzata in precedenza.



10 Servite la pasta decorando ciascun piatto con le mandorle tostate e il carciofo fritto.