

PRIMI PIATTI

Pasta ripiena con carciofi, ricotta e prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 di pasta da farcire (tipo conchiglioni o simili)

PER IL RIPIENO

5 carciofi

1/2 limone

prezzemolo tritato

300 g di ricotta fresca

1 scalogno

80 g di prosciutto cotto alla brace tagliato

in un'unica fetta

80 g di parmigiano grattugiato

2 tuorli

noce moscata

3 cucchiaini di pangrattato

olio extravergine d'oliva

sale e pepe

burro.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Pulire i carciofi, tagliarli a fettine e metterli in acqua dove si è spremuto il succo di 1/2 limone.

Rosolare lo scalogno in poco olio extravergine d'oliva.



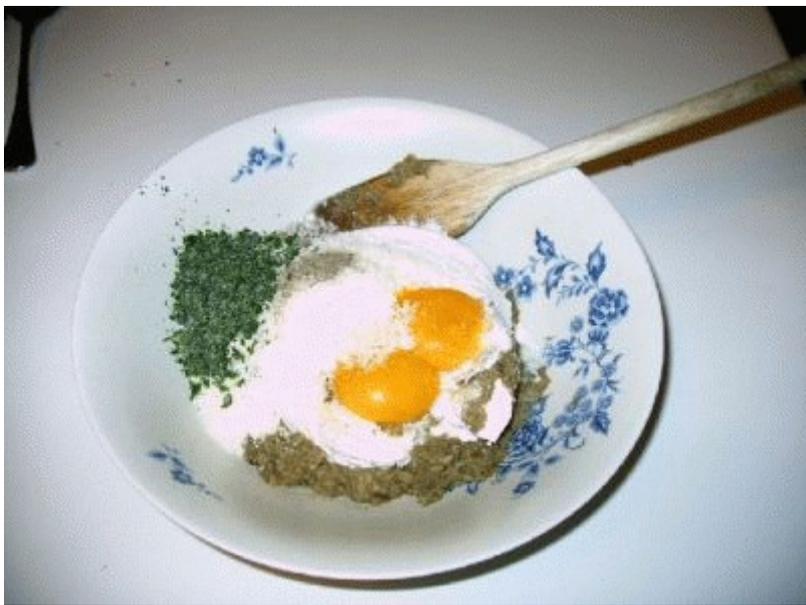
3 Unire i carciofi sgocciolati, aggiungere il sale e far cuocere per circa 15 minuti aggiungendo poca acqua nel caso fosse necessario.



4 Passare al mixer i carciofi in modo da ottenere un composto tritato grossolanamente.



5 Mettere i carciofi tritati in una ciotola assieme alla ricotta, ai tuorli, a 4 cucchiaini di parmigiano, al prezzemolo, sale, pepe e noce moscata.



6 Amalgamare bene il tutto.



7 Lessare al dente i conchiglioni, scolarli e distenderli su un canovaccio a perdere l'acqua in eccesso.



8 Mettere il ripieno in una tasca da pasticceria e farcire la pasta.



9 Disporre i conchiglioni in una pirofila imburrata o unta di olio, in un unico strato.

Distribuirvi sopra il prosciutto tagliato a listarelle e spolverizzare con il parmigiano rimasto mescolato con il pangrattato.

Aggiungere dei fiocchetti di burro e infornare a 190°C per circa 20 minuti.



10 Togliere dal forno e far riposare alcuni minuti prima di servire.



11 Ecco il piatto pronto. Cospargere un po' di prezzemolo tritato per decorare ed insaporire ulteriormente.

