

ANTIPASTI E SNACK

# Carpaccio di carciofi, grana e noci

DOSI PER: 2 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **carpaccio di carciofi, grana e noci** è un antipasto raffinato e dal gusto incredibilmente fresco, perfetto per sorprendere chi ha voglia di qualcosa di **leggero ma pieno di sapore**. Il carpaccio di carciofi è un antipasto delicato, gourmet e salutare, che esalta la freschezza dei carciofi crudi. Le fettine sottili vengono immerse in acqua e ghiaccio con limone per preservare croccantezza e luminosità, condite con un'emulsione profumata e arricchite con formaggio e noci. Questa ricetta è perfetta per chi cerca leggerezza e gusto puro, trasformando ingredienti semplici in un piatto sorprendente e raffinato, ideale per buffet, pranzi in famiglia o come contorno chic. Se ami il carpaccio di carciofi, lasciati ispirare anche dalla [pasta con i carciofi](#), dalla ricetta

del [paté di carciofi](#), dai classici [carciofi alla romana](#) o dai [carciofi in tegame](#). Se vuoi provare altre versioni di carpaccio, dai un'occhiata al [carpaccio di barbabietola rossa](#). E per tanti altri suggerimenti e consigli utili, scopri [25 ricette veloci con i carciofi e il trucco per farli teneri](#). Con queste idee, i carciofi non avranno più segreti!

## INGREDIENTI PER IL CARPACCIO DI CARCIOFI GRANA E NOCI

CARCIOFI 3  
SUCCO DI LIMONE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5  
cucchiaini da tavola  
GHERIGLI DI NOCI 30 gr  
SALE  
PEPE ROSA  
ACQUA  
CUBETTI DI GHIACCIO

## COME FARE IL CARPACCIO DI CARCIOFI GRANA E NOCI

**1** Inizia dalla pulizia seguendo [questa guida](#).

Affetta i carciofi sottilissimi, rendendoli quasi trasparenti, utilizzando una mandolina o, in alternativa, un coltello molto affilato.

Immergili immediatamente in una ciotola capiente colma di acqua, ghiaccio e metà del succo di limone. Lasciali in ammollo per circa 5 minuti: questo fantastico trucchetto li renderà croccantissimi e impedirà che si ossidino e anneriscano!



**2** Nel frattempo, prepara il condimento. In una ciotolina, unisci l'olio extravergine d'oliva, il restante succo di limone, un bel pizzico di sale e di pepe rosa. Sbatti vigorosamente con una forchetta fino a creare un'emulsione omogenea.

Scola i carciofi dall'acqua ghiacciata e asciugali perfettamente tamponandoli con molta cura con della carta assorbente o un canovaccio.



**3** Disponi le fettine di carciofo a raggiera, in modo elegante, sul tuo piatto da portata.

Condisci uniformemente versando l'emulsione di olio e limone su tutta la superficie.

Completa il piatto distribuendo generosamente le scaglie di formaggio e le noci tritate.

Servi subito in tavola e goditi questa delizia fresca e croccante!





## IDEE ALTERNATIVE

**Versione Vegana:** Per rendere il piatto adatto a chi segue un'alimentazione vegana, sostituisci le scaglie di formaggio con dei petali di mandorle tostate o del lievito alimentare in scaglie per mantenere il tocco sapido.

**Senza Lattosio:** Utilizza un formaggio stagionato oltre i 30 mesi, naturalmente privo di lattosio, oppure ometti il formaggio aggiungendo dei capperi dissalati per un contrasto deciso.

**Idea WOW:** Aggiungi dei chicchi di melagrana per un tocco di colore e una nota acida che si sposa divinamente con la dolcezza del carciofo.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Scegli carciofi freschi e teneri, pesanti e ben chiusi

Immergi le fettine subito in acqua e limone per prevenire ossidazione

Usa gambi e foglie scartate per brodi o vellutate

Se hai dubbi sulla pulizia, consulta la guida "[Come pulire i carciofi](#)"

Affetta il più sottile possibile per migliorare consistenza e presentazione

## COME CONSERVARLO

Il carpaccio di carciofi dà il meglio appena preparato ma può stare in frigo, coperto, per un giorno: perde però croccantezza e colore.