

SECONDI PIATTI

Sformato di carciofi e patate al forno: ricetta facile e gustosa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Sformato di carciofi e patate: un piatto che unisce la delicatezza delle patate al sapore deciso dei carciofi, per una crosticina dorata irresistibile.

COSA SERVE PER CUCINARE LO SFORMATO DI CARCIOFI E PATATE

PATATE pesate con la buccia - 500 gr
CARCIOFI 5
UOVA 2
PARMIGIANO REGGIANO 30 gr
SALE

COSA SERVE PER FARE LA BESCIAMELLA

LATTE 250 ml
FARINA 00 50 gr
BURRO 50 gr
NOCE MOSCATA
SALE FINO

COSA SERVE PER PREPARARE I CARCIOFI

ACQUA 1,5 l
LIMONE 1

COME PREPARARE LO SFORMATO DI CARCIOFI E PATATE

- 1 Metti dell'acqua fredda in un tegame capiente, aggiungi le patate con la buccia e accendi il fornello, dal bollore conta circa 35 minuti per la cottura delle patate, prima di scolarle prova ad infilzarle con i rebbi di una forchetta, se trovi resistenza fai cuocere per ulteriori 5 minuti. Quando le patate saranno cotte, scolale, sbucciale e tagliale a pezzi.

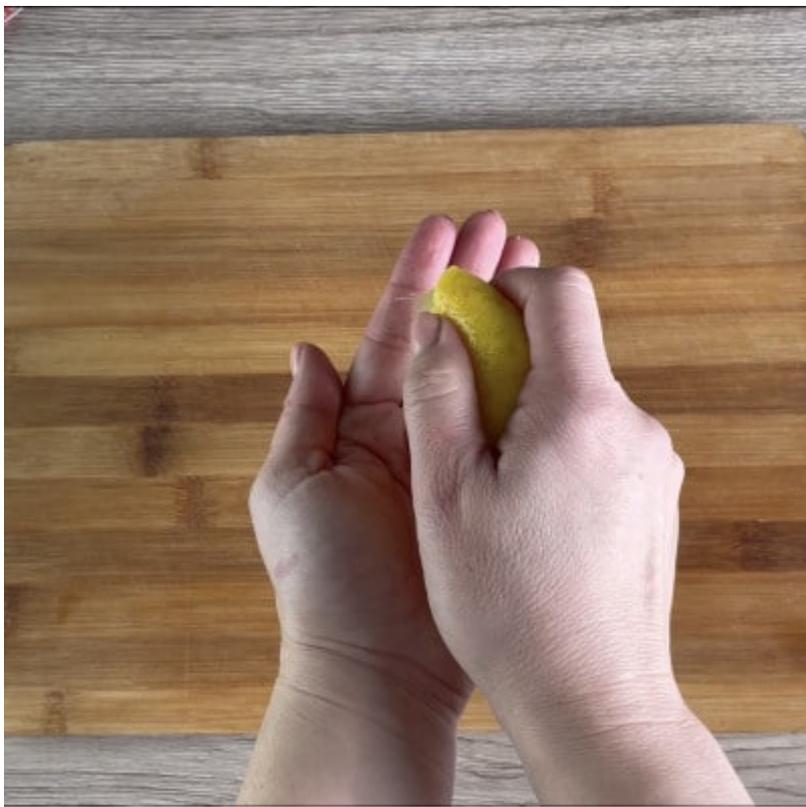






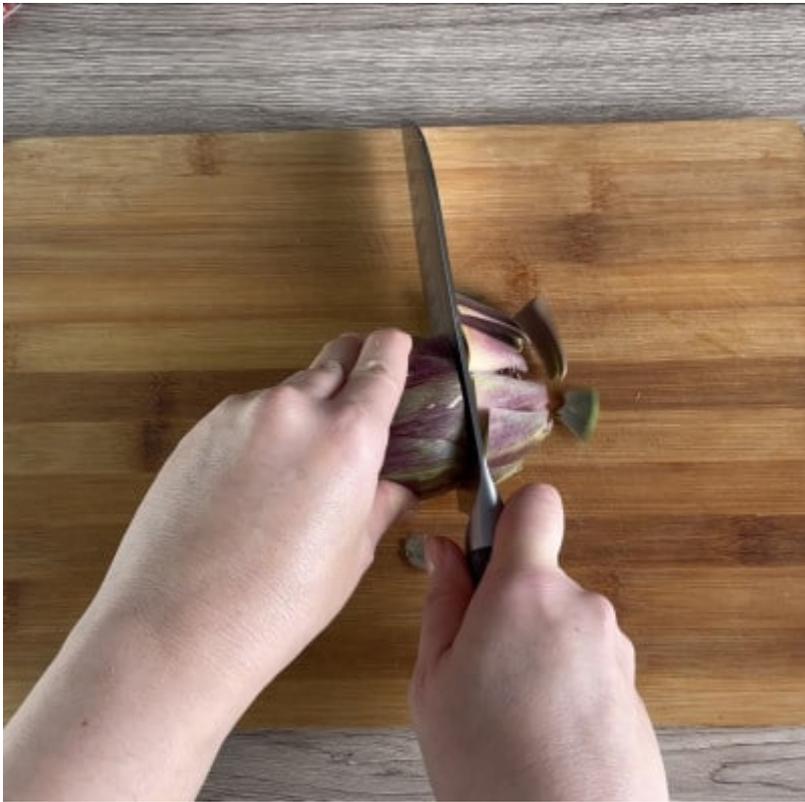
- 2 In una ciotola capiente, metti 1,5 litri di acqua potabile fresca e spremici il succo di un limone, passa il limone anche sulle mani per evitare che si anneriscano durante la pulizia dei carciofi.

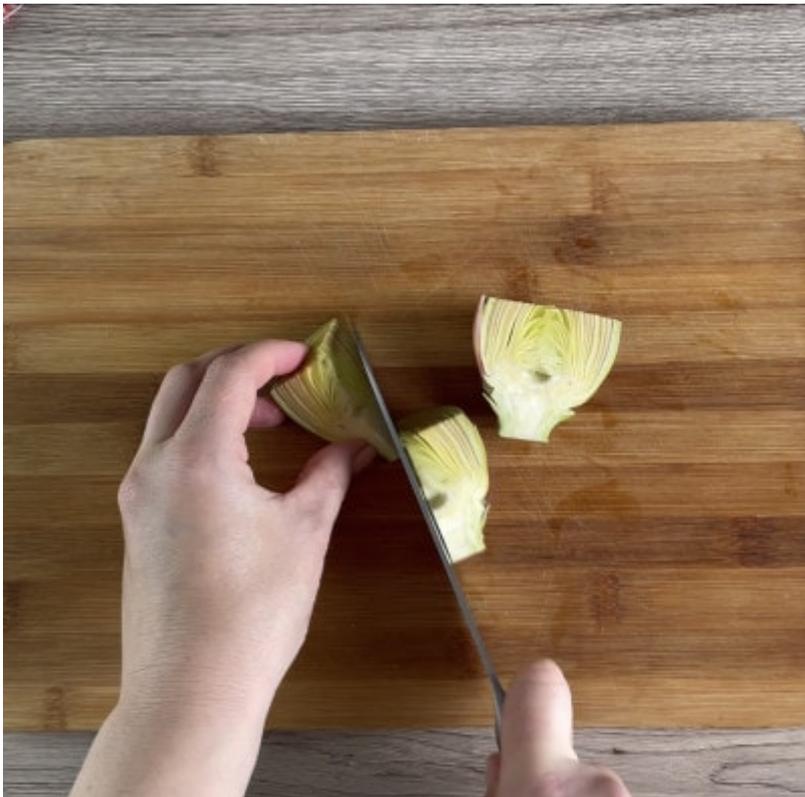




- 3 Taglia il gambo dai carciofi e taglia il fiore fino a quasi metà, in questo modo eliminerai le punte dure e spinose. Elimina dal fiore le foglie esterne fino ad arrivare al cuore, taglia questi ultimi in quarti. Man mano che finisci di pulire i carciofi mettili a bagno nell'acqua acidulata, in questo modo non si scuriranno.









4 Cuoci i carciofi in acqua bollente fino a quando saranno morbidi, ci vorranno circa 15 minuti.



COME PREPARARE LA BESCIAMELLA

- 1 In un pentolino sciogli il burro, questa operazione va fatta a fuoco dolce per evitare che il burro si scurisca rovinando irrimediabilmente la preparazione.

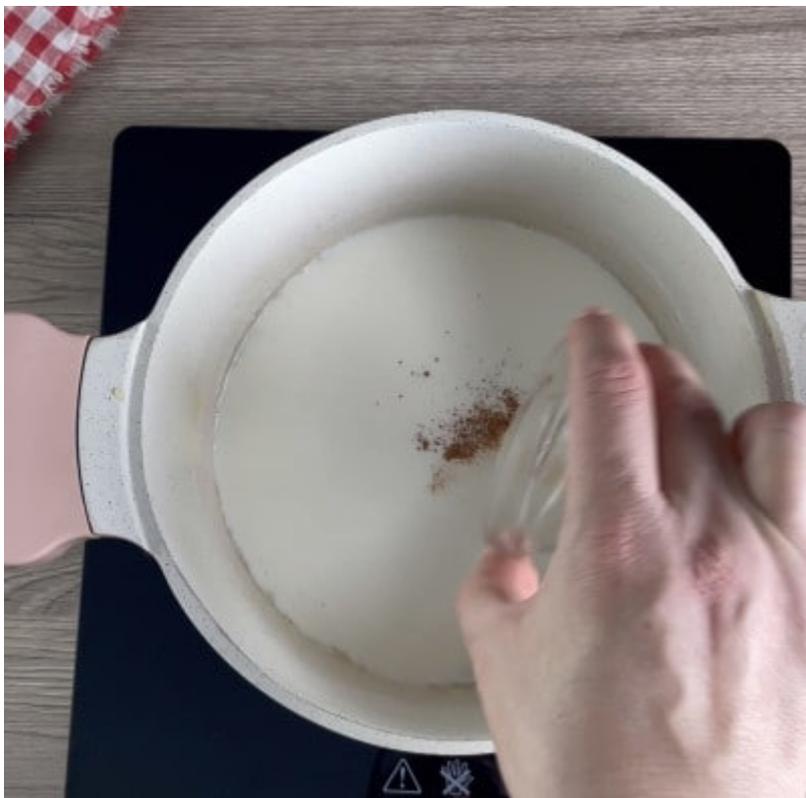


- 2 Aggiungi la farina al burro sciolto e mescola fino a che non si sarà formata una sorta di crema.



- 3 Versa il latte caldo sulla crema, aggiungi un pizzico di sale e una grattata di noce moscata. Inizia a mescolare la besciamella, sempre a fuoco basso, fino a che non si sarà addensata.





COME PREPARARE LO SFORMATO DI CARCIOFI E PATATE

- 1 Metti i carciofi scolati nella ciotola con le patate, aggiungi le uova, il parmigiano e il sale, mescola e poi versa nella ciotola anche la besciamella.



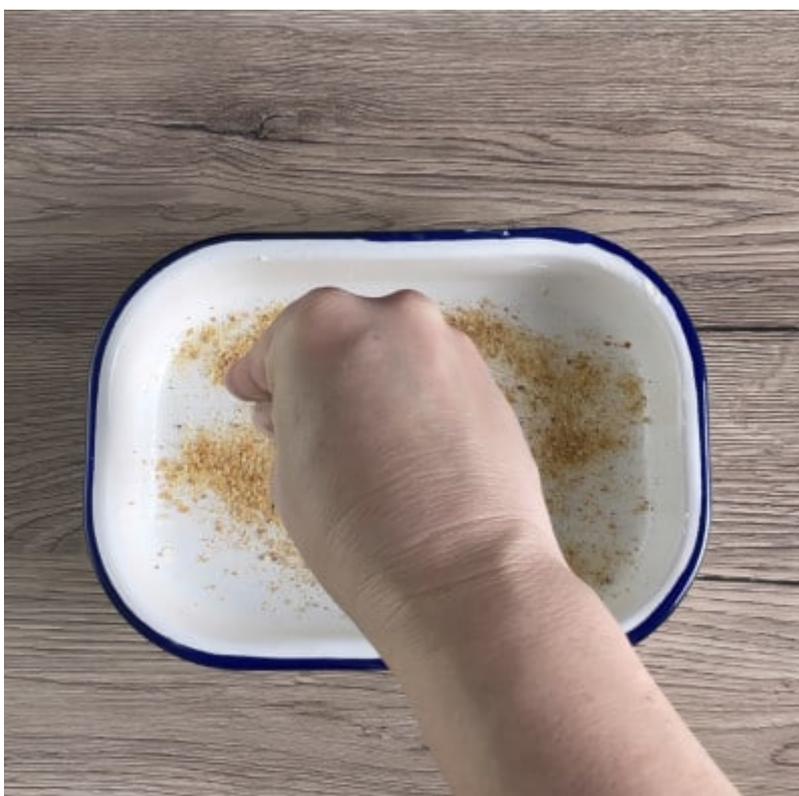
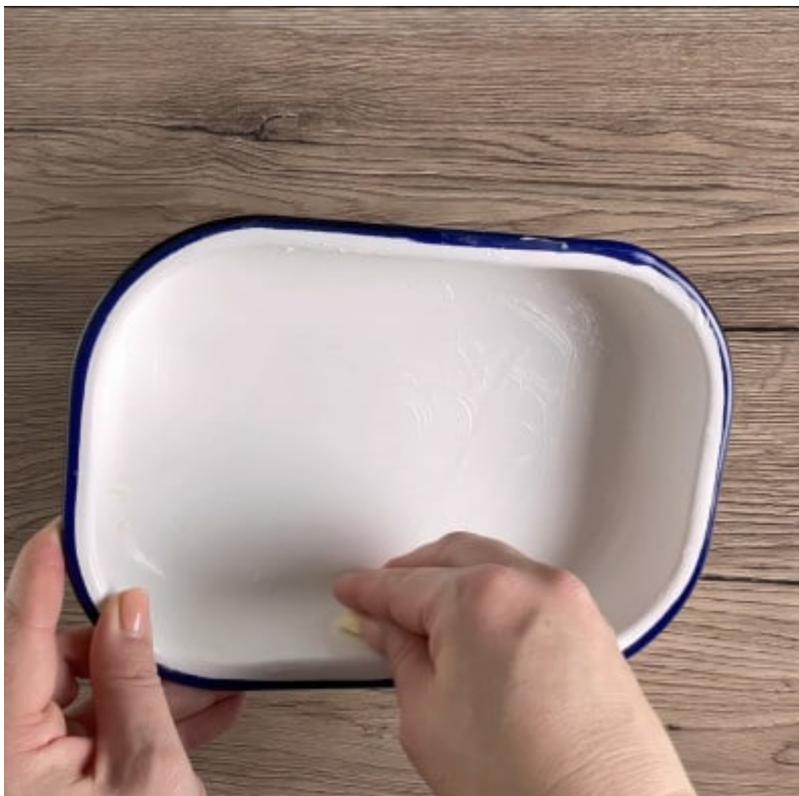




- 2 Frulla tutto con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema morbida e priva di grumi.



3 Ungi di burro una teglia da forno, spolverizzane il fondo con del pane grattugiato.

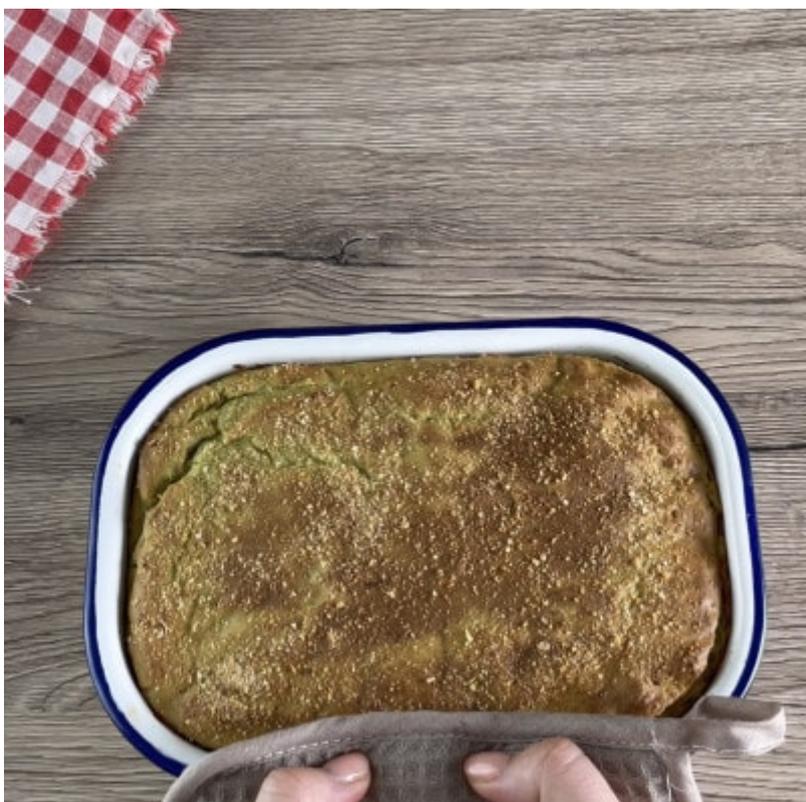


- 4 Versa il composto nella teglia e livellane la superficie, spolverizza con altro pane grattugiato. Inforna e 200°C forno statico preriscaldato per circa 20/25 minuti, lo sformato di carciofi e patate sarà pronto quando si sarà formata una crosticina dorata in superficie.

Sforna e impiatta, se hai scelto una teglia carina puoi anche servirla direttamente in

tavola.





SFORMATO DI CARCIOFI E PATATE: RICETTA FACILE E VELOCE

Se cerchi un contorno sfizioso o un piatto unico, lo **sformato di carciofi e patate al forno** è la scelta ideale. La ricetta è perfetta per chi desidera unire gusto e semplicità. Le patate conferiscono una consistenza morbida, mentre i carciofi donano una nota aromatica unica. Il

tutto è completato da una crosticina dorata che rende il piatto ancora più invitante.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPERCO ALIMENTARE

Usa carciofi freschi di stagione per ottenere il massimo del sapore.

Non buttare i gambi dei carciofi: pelali e utilizzali in zuppe o vellutate.

Preferisci patate farinose per una consistenza più cremosa nello sformato.

Se avanza del composto, congelalo in porzioni singole e cuocilo al bisogno.

COME CONSERVARE LO SFORNATO DI CARCIOFI E PATATE

Puoi conservare lo **sformato di carciofi e patate** in frigorifero, coperto da pellicola, per 2-3 giorni. Per riscaldarlo, usa il forno a 180°C per circa 10 minuti.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Sformato di patate e zucchine: un'alternativa fresca e delicata.

Pasticcio di patate e broccoletti: per chi ama i sapori intensi.

Patate al forno gratinate: croccante e cremoso allo stesso tempo.

Sformato di pasta con melanzane: un piatto unico sostanzioso.

Sformato di verdure miste: ideale per svuotare il frigorifero.

Gratin di verdure al formaggio: contorno perfetto per chi ama i sapori rustici.