

ANTIPASTI E SNACK

Carciofo ripieno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **carciofo ripieno** è una delizia che renderà importante anche un menù improvvisato all'ultimo momento. Il carciofo ripieno è un antipasto ricco dalle diverse consistenze: croccante sulla superficie, si passa per la morbidezza del carciofo fino al cuore cremoso. Ci sono tante versioni di questa ricetta, quella che vi proponiamo noi è molto saporita, ed è anche un modo decisamente ottimo per riciclare magari formaggi e salumi che devono essere consumati. Provate questa versione e se amate questo prodotto dell'orto, vi consigliamo di provare anche i [carciofi croccanti al forno](#): irresistibili!!

INGREDIENTI

CARCIOFI romani - 4
PANE raffermo e ammollato in acqua - 400 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 300 gr
UOVA 2
SALE
PEPE NERO
PANNA 100 ml
SPICCHIO DI AGLIO 4
PREZZEMOLO ciuffo - 1
PATATE facoltativo - 2

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del carciofo ripieno, rimuovete dai carciofi le foglie esterne più dure e rimuovete gran parte del gambo.



- 2 Con un coltello affilato rimuovete la scorza fibrosa esterna della parte di gambo che avrete lasciato attaccato al carciofo.



- 3 Strizzate per bene il pane ammolto e trasferitelo in una ciotola.



- 4 Tritate finemente il prezzemolo con l'aglio e unite il battuto aromatico alla ciotola con il pane.



- 5 Aggiungete anche il parmigiano e un uovo; regolate di sale ed amalgamate gli ingredienti impastando con le mani.



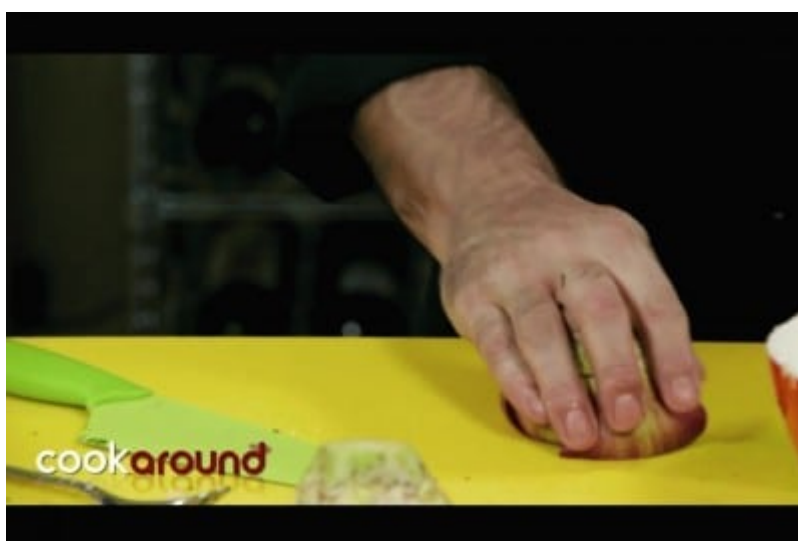


- 6 Rimuovete le punte del carciofo con un taglio netto e rimuovete anche la parte di gambo che vi servirà successivamente.





7 Sbattete il carciofo sul piano di lavoro, in questo modo le foglie si apriranno più facilmente.



8 Aprite bene il carciofo aiutandovi con le dita.



9 Prendete il ripieno e schiacciatelo nei carciofi in modo tale che possa trovar spazio tra le

foglie, procedendo in questo modo il carciofo si aprirà sempre di più.



10 Sbucciate una patata grande, o due medie, e tagliatela a cubotti.



11 Tagliate in due i gambi dei carciofi tenuti da parte.

Prendete una pirofila da forno e realizzate uno strato con le patate e i gambi dei carciofi, condite con un giro d'olio extravergine d'oliva e insaporite con del sale.



12 Collocate i carciofi ripieni sullo strato di patate in modo tale che l'apertura del carciofo sia rivolta verso l'alto.

Condite i carciofi con poco olio extravergine d'oliva ed un pizzico di sale.



13 Infornate la pirofila a 180°C per circa 40 minuti o fino a doratura del ripieno.



14 Nel frattempo realizzate una salsa d'accompagnamento: fate scaldare la panna in un pentolino sul fuoco, aggiungetevi il parmigiano e mescolate affinché il parmigiano si possa sciogliere.



15 Rimuovete il pentolino dal fuoco quando la salsa si sarà addensata.

Servite i carciofi ripieni tagliati a metà sulla salsa al parmigiano, unite anche i gambi affettati per il lungo e ultimate con una macinata di pepe nero.

NOTE

Come si pulisce bene un carciofo?

Esiste una precisa tecnica per pulire il carciofo: il gambo si elimina tutto o in parte a seconda di come deve essere cucinato. Si scartano le foglie esterne e delle altre si taglia la parte superiore, lasciando solo quella chiara. Infine si taglia la punta del carciofo si tornisce il fondo scartando la scorza dura e fibrosa.

E se si vogliono tagliare a spicchi?

Prima di tagliarli a spicchi si scavano leggermente al centro per togliere il fieno. Durante la pulitura e fino al momento di cucinarli devono rimanere immersi in acqua acidulata con succo di limone per non farli annerire