

ANTIPASTI E SNACK

Sformatini di carciofi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Questi sformatini di carciofi sono davvero squisiti! Perfetti per chi vuole realizzare un aperitivo o riempire il cestino del pic nic, magari di Pasqua. Semplici da preparare ma al tempo stesso gustosi, non sfigurerebbero neanche in un classico pranzo di gala.

Provate questa versione golosa e vedrete che non la lascerete più.

Se poi amate le ricette con i carciofi ecco anche altre idee golose:

carciofi alla giudia
carciofi alla romana
mezze penne ai carciofi

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

FARINA 50 gr
BURRO 50 gr
LATTE INTERO 350 ml
SALE

INGREDIENTI PER LO SFORMATO

CARCIOFI piccoli - 6
PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola
UOVA 1
PEPE BIANCO
SALE
BURRO per gli stampini -
PANGRATTATO per gli stampini -

PER LA FONDUTA

PANNA 150 gr
TALEGGIO 150 gr

PER ACCOMPAGNARE

CARCIOFI 1
OLIO DI ARACHIDI

Preparazione

- 1** Preparate la besciamella: fate fondere il burro in un pentolino, unitevi la farina e fate cuocere il roux fino a quando inizia ad essere dorato.



- 2** Aggiungete poco latte tiepido per volta fino ad ottenere una crema molto densa, togliete dal fuoco e lasciatela da parte a freddare.







3 Pulite i carciofi dalle foglie più coriacee e dalla barbetta interna.

Ponete sul fuoco una pentola colma d'acqua, portatela a bollire e fatevi lessare i carciofi tagliati in quarti.





4 Una volta che i carciofi sono ben cotti, scolateli e frullateli.

In una ciotola riunite la besciamella, i carciofi frullati, l'uovo, il parmigiano, il sale ed il pepe ed amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.





- 5** Imburrate e cospargete di pangrattato degli stampini monoporzione e riempiteli fino a 3/4 della loro altezza con il composto ottenuto.



- 6** Infornate gli stampini a 180°C per circa 25 minuti o fino a quando si saranno ben rassodati.

Sfornate gli stampini, lasciate riposare per una decina di minuti prima di sformarli.

Metteli su una placca e passateli al grill per 5 minuti circa.

Preparate la fonduta.

Friggete i carciofi affettati finemente.





7 Servite gli sofmatini con un po' di fonduta e i carciofi fritti.

