

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sformato di carciofi

di: *mandorla*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Lo **sformato di carciofi** è sempre una bella e soprattutto buona idea se avete amici a pranzo o volete realizzare una cena sfiziosa. I carciofi con il loro sapore delicato ma caratteristico piacciono sempre a tutti e questa ricetta vi farà avere dei grandi complimenti. Facile da fare è perfetta in ogni occasione ed è anche parecchio furba in quanto è possibile preparala in anticipo per poi dedicarsi ad altro in cucina. Se volete sapere come fare lo sformato di carciofi, guardate il video e poi seguite il nostro passo passo. E se li amate alla follia, vi proponiamo anche un'altra ricetta golosa: provateli [arrostiti al forno](#), sono ottimi!

INGREDIENTI

CARCIOFI 350 gr
UOVA 1
BIETOLE 250 gr
PATATE 250 gr
PARMIGIANO REGGIANO 20 gr
NOCE MOSCATA
BURRO 30 gr
LATTE INTERO 50 gr
PEPE NERO
SALE
PANGRATTATO

PER LA CREMA AL FORMAGGIO

SCAMORZA 50 gr
PANNA FRESCA 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare lo sformato ai carciofi per prima cosa fate bollire l'acqua in una pentola abbastanza capiente, quindi salate e tuffatevi dentro le patate sbucciate e fatte a tocchetti e dopo qualche minuto anche i carciofi puliti e ridotti in quarti. Cuocete per 20 minuti quindi aggiungete le bietole e ultimate la cottura per altri 15 minuti. Scolate e passate il tutto al frullatore. In una padella sciogliete 30 g di burro, aggiungete la purea creata, e fatela asciugare per qualche minuto. Aggiungete il latte, salate e pepate, fate una grattata di noce moscata unite un uovo e mescolate bene il tutto fino a che non sarà omogeneo. Riempite i vostri stampini imburrati e infarinati quindi cuoceteli a 190 gradi per 30- 35 minuti in modalità statica. Nel frattempo dedicatevi alla crema da metter su. Riscaldete la panna, e aggiungete la scamorza tagliata a cubetti piccoli quindi scioglietela

per bene. Quando gli sformati di carciofi saranno pronti e freddati, sformateli e versate su di essi un cucchiaino di salsa. Servite tiepido.