

RICETTE ALIMENTI SENZA GLUTINE: CARCIOFI RIPIENI ALLA "TORITTESE"

Scritto da Angela Casamassima
Venerdì 18 Febbraio 2011 12:04



Per "L'angolo della cucina", oggi vi presentiamo come ricetta del giorno per la categoria "Ricette alimenti senza glutine" carciofi ripieni alla "Torittese" ☐ ...

CARCIOFI RIPIENI ALLA "TORITTESE";

Ingredienti:

RICETTE ALIMENTI SENZA GLUTINE: CARCIOFI RIPIENI ALLA "TORITTESE"

Scritto da Angela Casamassima
Venerdì 18 Febbraio 2011 12:04

4 carciofi
1 mozzarella da 100 gr
3 cucchiaini di pan grattato senza glutine
3 cucchiaini di grana
1 mazzetto di prezzemolo tritato
mezza conf. di pancetta a dadini (dolce o affumicata)
1 tuorlo
sale, pepe, olio q.b.
500 ml c.ca di brodo vegetale

Procedimento:

Prepareremo il brodo con acqua e dado . In un padellino senza condimenti tostiamo il pangrattato.

Tagliamo il gambo ai carciofi e li sfogliamo, tagliamo le punte per poi metterli in acqua acidulata con limone.

Prepariamo il ripieno: in una terrina mescoliamo il pangrattato al grana e al prezzemolo. Aggiungiamo la pancetta e la mozzarella a dadini, quindi amalgamiamo con il tuorlo e un po' di olio. Saliamo e pepiamo.

Riprendiamo i carciofi e li asciughiamo su carta assorbente battendoli un po' a "testa in giù" per farli aprire. Con le mani li riempiamo aprendo le foglie e li sistemiamo, in piedi, in un pentolino con due cucchiaini di olio. Aggiungiamo il brodo fino a metà altezza dei carciofi e cuociamo per circa 30 minuti, coperti, a fuoco basso. Probabilmente sarà necessario aggiungere altro brodo durante la cottura.

(a cura di Angela Casamassima)