



RICETTA: PARMIGIANA DI CARCIOFI



Portata: Secondi piatti
Olio Bertolli: Fragrante
Difficoltà: Media
Tempo di preparazione: 80 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- 700 g di pomodori pelati
- 100 g di formaggio grattugiato
- 150 g di provolone dolce
- 1 scalogno
- 1 mazzetto di basilico
- 10 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 1 cucchiaino di succo di limone
- sale
- pepe

Preparazione:



Priva i carciofi delle punte, delle foglie più dure, della peluria interna e dei gambi, tagliali a spicchi sottili (1) e mettili in una ciotola con acqua acidulata con il succo di limone. Elimina la parte dura esterna dei gambi (2) e tritali grossolanamente.

Taglia il provolone a lamelle sottili (3).



In un tegame fai appassire lo scalogno tritato con 2 cucchiaini di olio e 2 rametti di basilico lavati e asciugati. Unisci i gambi di carciofi tritati (4) e falli rosolare brevemente, mescolando con un cucchiaino di legno, aggiungi i pelati (5), un pizzico di sale e una presa di pepe appena macinato, continua la cottura per 20 minuti circa e unisci il basilico rimasto lavato e tritato. Nel frattempo in una padella antiaderente fai scaldare 6 cucchiaini d'olio e lascia dorare a fuoco vivace i carciofi, scolati e asciugati (6), insaporiscili poi con un pizzico di sale e di pepe e scolali su un piatto foderato con carta assorbente da cucina.

Olio consigliato:



Fragrante



Disponi in una pirofila un poco della salsa preparata, uno strato di carciofi (7), cospargi con provolone e poco formaggio parmigiano grattugiato (8). Ripeti la sequenza fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con il parmigiano grattugiato (9). Passa la pirofila in forno preriscaldato a 180 °C, fai cuocere la parmigiana di carciofi per 30 minuti e servila ben calda.