



RICETTA: CARCIOFI RIPIENI ALLA NAPOLETANA



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Robusto
Difficoltà: Media
Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- 250 g di mozzarella
- 100 g parmigiano
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 2 uova
- 8 filetti d'acciuga
- sale e pepe
- 1 limone
- 10 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO

Preparazione:



Pulisci i carciofi eliminando le foglie più esterne (1), il gambo (2) e le punte (3). Rifinisci bene la parte bassa del carciofo.



È importante che il carciofo abbia alla base una superficie piana sufficiente per reggersi "in piedi" su se stesso (4). Allarga le foglie del carciofo il più possibile ed elimina la barba interna con un paio di forbici o la punta di un coltello (5). Immergi i carciofi già puliti in acqua e limone per evitare che anneriscano (6).



Olio consigliato:



Robusto

Riduci a pezzetti molto piccoli la mozzarella (7) e mescolala in una ciotola con il pangrattato, l'uovo, il prezzemolo e il parmigiano (8). Inserisci in ogni carciofo un cucchiaino del composto e completa con un filetto d'acciuga (9).



Scalda l'olio in una pentola dai bordi bassi e metti a cuocere i carciofi in piedi per un paio di minuti (10). Aggiungi quindi un po' d'acqua fino a metà dell'altezza dei carciofi, copri la pentola e continua la cottura per circa mezz'ora, o almeno finché i carciofi non saranno morbidi (11). Per controllarne la consistenza puoi pungerli alla base con una forchetta (12). Sgocciolali e servili.