

SFORMATO DI CARCIOFI CON SALSA AL BURRO

INGREDIENTI

Carciofi morelli 20
Mazzetto di prezzemolo 1
Mezzo bicchiere d'acqua
Cucchiari di parmigiano 3
Uova 3
Stampini in alluminio
Sale, pepe e olio q.b.

BESCIAMELLA

Latte l 1
Burro g 100
Cucchiari di farina 4
Sale, pepe e noce moscata q.b.

SALSA AL BURRO

Burro g 120
Panna liquida dl 300
Vino riesling dl 1,5
Aceto bianco dl 1,5
Scalogni g 70

1. Pulire i carciofi dalle foglie esterne. Tagliare finemente e cuocere in padella con tre cucchiari di olio, prezzemolo e mezzo bicchiere d'acqua per circa 30'. A fine cottura frullare metà della dose.

2. Per la preparazione della besciamella sciogliere il burro in una casseruola, aggiungere la farina e amalgamare bene, aggiungere il latte e portare ad ebollizione girando continuamente. Togliere dal fuoco e aggiungere noce moscata sale e pepe q.b.

3. Per lo sformato unire i carciofi a pezzetti a quelli frullati, la besciamella, le uova e il parmigiano, amalgamare bene il tutto e mettere negli stampini. Infornare a bagnomaria 160° per circa 30'.

SALSA AL BURRO

1. Far bollire in una casseruola l'aceto bianco, il vino riesling e lo scalogno tritato. Togliere dal fuoco, eliminare lo scalogno e aggiungere la panna. Ridurre la salsa fino a ¼ del totale.
2. Far raffreddare il tutto e aggiungere il burro precedentemente ammorbidito, sbattendo bene fino ad ottenere una crema.

Servire in un piatto lo sformato di carciofi caldo con la salsa al burro facendo attenzione alla temperatura del piatto per la buona consistenza della salsa.

LA LOCANDA DI PIETRACUPA

www.locandapietracupa.com

