

CONTORNI

Carciofi farciti

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

2 h

COTTURA

30 min

Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Noce moscata **1 pizzico**Estratto di carne **1 cucchiaino**Prezzemolo **alcuni rametti**Uovo **1**Latte **2 cucchiai**Mollica di pane raffermo **30 g**Funghi champignon **75 g**Pancetta **150 g**Olio d'oliva **10 cl**Erbe aromatiche **1 mazzetto**Aglio **2 spicchi**Cipolle **2**Carciofi grandi **4**

Preparazione

- 1 Prepare i carciofi e con l'aiuto di un coltellino con la punta incurvata levate le foglie spinose centrali e la barba. Metteteli a bagno nell'acqua acidulata con succo di limone o aceto.
- 2 Prepare la farcia: mettete la mollica di pane bagno nel latte. Sfogliate una cipolla e tritatela. Levate la parte terrosa dei gambi degli champignon; lavateli e tritateli.
- 3 Spelate uno spicchio di aglio e schiacciatelo. Lavate il prezzemolo e tritatelo. Mettete 100 g di pancetta in una padella e fatela cuocere a fuoco vivo.
- 4 Quando il grasso si è sciolto, aggiungete la cipolla; fatela imbiondire a fuoco medio, mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno o una spatola.

- 5 Unite gli champignon. Fateli saltare due o tre minuti e levate dal fuoco. Strizzate la mollica di pane e incorporatela alla preparazione insieme all'aglio, al prezzemolo, all'estratto di carne e alla noce moscata; salate e pepate.
- 6 Mescolate, aggiungete l'uovo, e rimescolate ancora. Continuate a mescolare per uno o due minuti, poi levate dal fuoco. Scolate delicatamente i carciofi e asciugateli.
- 7 Riempite il cuore con la farcia preparata. Coprite ogni carciofo con una fetta di pancetta. Se necessario, legateli con uno spago da cucina per trattenere la farcia.
- 8 Spelate la cipolla rimasta e tagliatela fine. Pelate lo spicchio di aglio rimanente e schiacciatelo. Legate il mazzetto di erbe aromatiche.
- 9 Ponete i carciofi in un tegame di terracotta con coperchio o in una pirofila a fondo pesante. Mettetevi, tutto attorno, la cipolla e l'aglio. Irrorate con l'olio.
- 10 Fate dorare la cipolla per due o tre minuti, poi versate cinque-sei cucchiaini di acqua calda nel recipiente. Salate e pepate. Unite il mazzetto di erbe.
- 11 Coprite e lasciate cuocere per due ore a fuoco dolce. Se necessario, aggiungete ancora acqua calda durante la cottura. Serviteli irrorati dal loro sugo di cottura. Vini consigliati: Marzemino.