

Carciofi ammuddicati (Palermo)



Ingredienti per 4 persone

8 carciofi

120 grammi di pane raffermo grattugiato

30 grammi di pecorino stagionato Dop grattugiato

50 grammi di Parmigiano Reggiano Dop grattugiato

70 grammi di provolone dolce tagliato a dadini

sale e pepe, quanto basta

olio extravergine di oliva, quanto basta

un ciuffetto di prezzemolo

uno spicchio di aglio

succo di limone



PREPARAZIONE

Per preparare i carciofi ripieni alla siciliana, bisogna pulire bene i carciofi togliendo le foglie esterne e più dure e il gambetto (non gettatelo, è ottimo per fare un risottino!), oltre alla 'barbetta' interna. Mettere ogni cuore di carciofo in una ciotola con acqua fredda e il succo di mezzo limone in modo che non anneriscano). In una ciotola preparare la farcia mescolando il pane grattugiato, il prezzemolo e l'aglio tritati finemente, il pecorino, il parmigiano grattugiati, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Aggiungere al composto olio quanto basta a inumidire il tutto senza renderlo 'appiccicoso': deve risultare una farcia sgranata ma soffice.

Riempire ogni cuore di carciofo, allargando bene la parte superiore per fare entrare la quantità maggiore possibile di ripieno e mettete in ogni carciofo anche un paio di dadini di provolone. Disporre i carciofi ripieni alla siciliana, 'in piedi' con la parte contenente il ripieno rivolto verso l'alto, in una teglia dai bordi alti. Aggiungere sul fondo della teglia un poco di acqua con qualche goccia di limone.

Coprire la teglia con carta alluminio e cuocere a fuoco vivo per circa 15 minuti, oppure finché il carciofo non sarà tenero. Per dorare i carciofi ripieni alla siciliana, passare la teglia 5 minuti al grill in forno già caldo a 220 gradi. Buon appetito!