

CARCIOFI MORBIDI BURRATA E LIMONE



Tempo: 45 Difficoltà: Media Persone:

INGREDIENTI

6 carciofi	200 g di farina di taralli
200 g di burrata fresca	2 albumi
2 limoni interi non trattati	

PREPARAZIONE

La cottura può essere eseguita in due modalità:

1.

Sbollentiamo il carciofo per 20/25 minuti circa per rendere il carciofo morbido, mondiamolo in modo da eliminare le stratificazioni.

2.

Arrotoliamo il fiore del carciofo completamente con carta forno e dopo con carta alluminio e lo cuociamo sulla griglia a fuoco moderato per almeno due ore, girandolo di tanto in tanto.

Una volta cotti frulliamo i gambi dei carciofi (se la salsa dovesse risultare filamentosa, si consiglia di setacciarla). Uniamo la buccia di limone e la burrata e aggiustiamo di sale.

Puliamo i carciofi cotti e eliminiamo la parte interna del carciofo con uno scavino,



riempiamo gli stessi con il composto di burrata.

Montiamo l'albume con una frusta, bagniamo nell'albume i carciofi ripieni e dopo passiamo nella farina di taralli a mò di cotoletta. Cuociamo il tutto in padella antiaderente e serviamo facendo aderire le due parti del carciofo, eventualmente nappando il tutto con olio.

