



PUREA DI CARCIOFI AL NATURALE CON PISELLI FRESCHI E CAPRINO

Ingredienti

10 carciofi freschi (senza barbetta centrale)
1 patata media pasta gialla
1 cipollotto fresco medio
prezzemolo, olio evo, e sale q.b.
ghiaccio a cubetti
100 grammi di piselli freschi
30gr. di formaggio fresco di capra

Procedimento

Pulire i carciofi, la patata e il cipollotto, tagliare il tutto a pezzi irregolari e inserire in un tegame alto.

Coprire con abbondante ghiaccio, un filo d'olio evo, un gambo di prezzemolo e un pizzico di sale marino grosso.

Chiudere bene il tegame con carta alluminio e far cuocere per circa 20 minuti a fiamma alta.

A cottura ultimata eliminare i gambi di prezzemolo e frullare il tutto aggiungendo un filo d'olio evo e correggere con il sale.

Fare appassire una cipolla piccola in acqua e un filo d'olio, aggiungere i piselli e far cuocere per circa 15 minuti a fiamma alta, aggiungendo qualche gambo di prezzemolo e volta per volta dei mestoli di acqua calda leggermente salata.

Infine, mescolare la crema di carciofi con i piselli cotti, impiattare e servire con scaglie di caprino e un filo d'olio extravergine d'oliva.