



FRITTELLE SOFFICI DI CARCIOFI, MOZZARELLA E PASSATINA DI POMODORO FRESCO

Ingredienti

10 carciofi
1 limone
1 spicchio di aglio
2 foglie di alloro
2 mazzetti di basilico
2 mozzarelle di bufala
2 mazzetti di rucola
50 gr. di olio evo

per la pastella

180 gr. di farina bianca
2 uova
70 gr. di latte
60 gr. di birra
5 gr. di lievito di birra
1 lt. di olio di semi di arachidi
sale

per la passatina di pomodoro

500 gr. di pomodori

½ limone

½ arancia

Salsa Worcester q.b

80 gr. di olio evo

sale e pepe

Procedimento

In una casseruola far intiepidire il latte e in esso disciogliere il lievito.

In una bacinella stemperare la farina con le uova, unire il latte e la birra e lavorare bene. Salare, pepare e lasciar lievitare per almeno un'ora a circa 25 gradi.

Pulire i carciofi nel modo usuale. Far bollire dell'acqua, aggiungere un cucchiaino d'olio, il basilico, lo spicchio d'aglio in camicia, l'alloro e il succo di mezzo limone, salare e, quando il liquido bolle, tuffarvi i fondi di carciofo. Cuocerli fino a che diventano morbidi, per circa 20 minuti.

Per raffreddare i carciofi, tagliarli a metà per la lunghezza, tagliare la mozzarella a cubettoni e asciugarli su un foglio di carta assorbente.

Farcire con un cubetto di mozzarella ciascun mezzo fondo di carciofo, richiudere con l'altra metà, fissare con uno stuzzicadenti, salare e pepare.

Mentre l'impasto lievita, frullare i pomodori (con la buccia) con olio, sale e pepe, succo filtrato di un limone e di un'arancia e un po' di Worcester, passare al passino e tenere al fresco.

Scaldare l'olio di semi di arachidi in una casseruola. Immergere i carciofi nella pastella avvolgendoli bene e friggerli nell'olio bollente fino a completa doratura. Asciugarli su un foglio di carta assorbente.

Disporre la passatina di pomodoro sul piatto, decorare con foglie di rucola disposte a raggiera e adagiare nel centro la frittella.