



## **FIORE DI CARCIOFO CON CREMA DI CARCIOFI E PECORINO**



### **Ingredienti**

#### **Per il fiore:**

2 carciofi

#### **Per la crema di carciofi:**

2 carciofi

2 scalogni

1 spicchio di aglio

½ bicchiere di vino bianco secco

4 filetti di acciughe

Timo

Sale e pepe  
Olio extravergine di oliva

**Per la fonduta di pecorino:**

230 ml di latte fresco intero  
160 gr di pecorino romano grattugiato  
Sale e pepe

**Per il pane croccante:**

100 gr di panko  
2 filetti di acciughe  
1 spicchio di aglio  
Prezzemolo, timo e menta  
1 limone  
Olio extravergine di oliva  
Sale e pepe

## **Procedimento**

**Preparare il pane croccante:**

soffriggere l'aglio con olio caldo e i filetti di acciughe. Aggiungere il panko e tostarlo.

Aggiungere le erbe aromatiche, tritate finemente, e poca scorza di limone.

Rosolare per pochi secondi, lasciar intiepidire. Frullare brevemente se il composto fosse troppo grossolano.

**Preparare la fonduta di pecorino:** portare a ebollizione il latte con poco sale e il pepe, spegnere il fuoco e, appena si sarà intiepidito unire il pecorino. Mescolare bene per ottenere un composto omogeneo. Trasferire in un sac a poche e tenere in frigo fino al momento dell'utilizzo.

**Preparare la crema di carciofi:** pulire e tritare grossolanamente i carciofi, compresi i gambi. Tritare finemente gli scalogni insieme all'aglio e rosolarli brevemente in una padella insieme alle acciughe. Unire i carciofi, sfumare col vino e lasciar evaporare l'alcool. Profumare il fondo con le erbe aromatiche. Cuocere per circa 20 minuti.

Quando è ancora caldo, frullare fino a ottenere una crema vellutata.

**Preparare i fiori di carciofo:** pulire i carciofi e farli bollire in acqua salata acidulata con succo di limone per 5 minuti. Scolarli a testa in giù. Aprirli a fiore, e trasferirli in una pirofila con un filo d'olio e foglioline di menta. Cuocere in forno

ventilato a 160° per 10 minuti circa.

Posizionare sul fondo del piatto poca crema di carciofi, adagiarvi il fiore e distribuire la crema di pecorino tra i “petali”, spolverizzare col pane croccante prima di servire.