



ROTOLO DI SOUFFLE' AI CARCIOFI

Ingredienti

Per il soufflé:

50 gr di farina 00

50 gr di burro

0,300 lt di latte intero

2 uova intere

2 albumi

100 gr di parmigiano grattugiato

Sale, pepe, noce moscata

Per il ripieno:

8 carciofi

200 gr di caprino fresco

1 spicchio di aglio

Burro q.b.

Per la salsa:

2 cipollotti

1 costa di sedano

1 carota

Maggiorana

50 gr di burro

50 gr di farina 00

Olio extravergine di oliva
Brodo vegetale q.b.
Sale, pepe

Procedimento

Preparare una salsa besciamella con burro, farina e latte caldo; a fine cottura aggiungere il parmigiano, i 2 tuorli, uno alla volta, da ultimo, i 4 albumi montati a neve.

Foderare una teglia con della carta da forno, stendere il composto e cuocerlo in forno a 180° per circa 15 minuti.

Al termine capovolgere il soufflé su un foglio di carta da forno e avvolgerlo su se stesso, lasciarlo raffreddare.

Pulire i carciofi, eliminare le foglie esterne e la barba centrale, tagliarli a fette sottili ed immergerli in acqua fredda man mano che sono pronti.

Rosolare in una padella con un paio di cucchiaini di olio, lo spicchio d'aglio, quando sarà ben dorato eliminarlo ed unire i carciofi, cuocere a fiamma vivace per circa 5 minuti, aggiungendo, se occorre, poco brodo caldo, salare e pepare. Quando saranno tiepidi frullarli.

Con i cipollotti, la costa di sedano, la carota e un parte di foglie di carciofo, preparare un brodo vegetale (senza sale), cuocerlo, schiumando, per circa 30 minuti.

Sciogliere in una casseruola il burro, unire la farina e cuocere, mescolando, il roux per un minuto, quindi, unire, a filo, il brodo vegetale, aggiustare con sale e pepe e cuocere la vellutata per 20 minuti, schiumando spesso.

Al termine unire alcune cucchiainate di carciofi frullati.

Spalmare la crema di carciofi sul rotolo di soufflé, adagiare i caprini ed arrotolare su se stesso.

Chiudere con carta da forno e lasciare in frigo fino al momento di andare in tavola. Servire il rotolo (dopo averlo riscaldato in forno caldo) con la vellutata calda.