

Crema di carciofi sardi

Una crema di carciofi sardi per un primo piatto speciale: un piatto raffinato e bello da vedere che si può servire anche con crostini e una spolverata di parmigiano reggiano. Il brodo vegetale può essere sostituito dall'acqua oppure da un infusione fatta con gli scarti del carciofo.

Chef: Carlo Cracco

Per: **4 persone**

Tempo preparazione: **20 minuti**

Cottura: **30 minuti**

INGREDIENTI



8 carciofi
1 cipolla
1 mazzetto di prezzemolo
1 spicchio di aglio
1 dl di vino bianco

PREPARAZIONE

1. Pulire i carciofi separando il gambo dal cuore, privarli dalle foglie più dure.
2. Fare rosolare la cipolla con l'aglio e il prezzemolo. Unire i gambi di carciofo pelati e tagliati a cubetti con 3 cuori sempre tagliati a pezzi, bagnare con vino bianco e fare evaporare.
3. Aggiungere 2 litri di brodo vegetale e cuocere per 30 minuti.
4. A cottura ultimata, frullare il tutto nel frullatore KitchenAid e passare a colino; aggiustare di sale e pepe.
5. Cuocere i restanti cuori di carciofo puliti al vapore per circa 15 minuti; una volta cotti tagliarli in quarti e condire con olio e sale.
6. Adagiare i carciofi cotti sopra la crema in un piatto fondo e finire con poco olio extravergine e servire.