

Carciofi alla Romana

CARCIOFI ALLA ROMANA FRITTI SU CREMA DI STRACCIATELLA
E CARPACCIO DI TARTUFO NERO



4



20 MIN

Ingredienti

- 4 carciofi alla romana (**Ristoris**)
- 200 gr farina di semola
- 20 fette carpaccio di tartufo (**Ristoris**)
- olio di semi di girasole q.b. (**Ristoris**)
- 500 ml acqua frizzante
- 250 gr stracciatella di bufala
- sale q. b.
- insalata q.b.

Procedimento

- Immergere i carciofi nell'acqua frizzante, successivamente nella farina.
- Cuocerli completamente immersi in olio caldo
- A cottura ultimata asciugare i carciofi in carta paglia e aggiustare di sale
- Sistemare ogni carciofo in un cestello su un letto di insalata
- Disporre la stracciatella precedentemente frullata a lato
- Completare con del carpaccio di tartufo





Carciofi alla Romana

CARCIOFI ALLA ROMANA,
GUANCIALE E FONDUTA



4



20 MIN

Ingredienti

4 carciofi alla romana (**Ristoris**)

4 fette di guanciale a fette

4 cucchiaini di fonduta (**Ristoris**)

pepe q. b.

timo q. b.



Procedimento

- Avvolgere i carciofi con il guanciale
- Mettere in forno a 190 gradi per cinque minuti
- Mantecare la fonduta fino a ottenere la consistenza desiderata
- Una volta pronti, togliere i carciofi dal forno e lasciarli riposare
- Su un piatto, adagiare la fonduta, poi i carciofi
- Completare con una macinata di pepe nero e qualche fogliolina di timo