Frittata di carciofi

Lasagne ai carciofi

Trofie a ragù di salsiccia e carciofi

Tortine salate con salsiccia e carciofi

Parmigiana di carciofi

Strudel ai carciofi intrecciato

Tomini fritti ai carciofi

Patate e carciofi in cestino croccante

Torta ai carciofi

Polpettone ripieno di carciofi, mozzarella e pancetta

Risotto ai carciofi in cialda croccante

Torta salata di carciofi e patate

Frittata di carciofi

•4-5 carciofi

•aglio e prezzemolo

•4 uova intere

•4-5 cucchiai di parmigiano grattugiato

•latte o panna qb

•sale

1.Per prima cosa prepariamo i carciofi, li priviamo delle foglie esterne più dure, togliamo il gambo e le punte. Li dividiamo in due, togliamo la barbina interna e li passiamo sotto l'acqua.
2.Ora li facciamo a fettine abbastanza sottili e li mettiamo a cuocere in padella con un filo d'olio, un aglio intero e del prezzemolo. Regoliamo di sale uniamo un mezzo bicchiere d'acqua e portiamo a cottura con un coperchio.
3.Nel frattempo in una terrina battiamo le uova assieme al formaggio e ad un pizzico di sale, uniamo qualche cucchiaio di latte in modo da renderlo cremoso e infine anche i carciofi
4..
5.Facciamo scaldare una padella e ungiamola con un filo d'olio, versiamo il composto di uova e pareggiamo la frittata. Lasciamo che la parte di sotto si rapprenda un pochino e poi con l'aiuto di un coperchio rigiriamola. Cuociamo e rigiriamo diverse volte fino a portare la nostra frittata a cottura.
6.Io ho servito la mia frittata di carciofi con delle patate lesse condite con olio, prezzemolo e una spruzzata di aceto. Che bontà.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/frittata-di-carciofi/

Lasagne ai carciofi

- 5-6 carciofi
- aglio e prezzemolo
- 10-12 sfoglie per lasagne
- formaggio grattugiato GRAN MORAVIA
- per la besciamella
- 800 ml di latte
- 80 g di farina
- 80 g di burro
- sale e noce moscata

1.Iniziamo preparando **i carciofi** che banno puliti, privati delle foglie più esterne dure e tagliati a spicchi dopo aver tolto la barbina interna. Conserviamoli in una terrina con acqua e limone poi cuociamoli in padella con olio, 1 aglio intero e un po' di prezzemolo per circa 20 minuti. Devono essere morbidi, aiutiamoci semmai con un po' di acqua calda e copriamo con il coperchio. Regoliamo di sale.
2.Facciamo ora la **besciamella** mettendo a scaldare il latte. In un'altra pentola facciamo fondere il burro assieme alla farina e quando il composto è omogeneo uniamo a filo il latte e mescoliamo con una frusta. Saliamo ed uniamo della noce moscata.
3.Iniziamo ora ad assemblare le nostre **Lasagne ai carciofi.**Prendiamo le sfoglie per lasagne e cuociamole per qualche secondo in acqua con un filo di olio. Io sono solita sbollentare anche quelle che non lo prevedono perché le preferisco più morbide.
4.Lasciamole scolare su un canovaccio pulito.
5.Uniamo i carciofi all'interno della besciamella e mescoliamo bene. Versiamone qualche mestolata alla base della pirofila e copriamo con le sfoglie sbollentate. Copriamo con altra besciamella ai carciofi e una spolverata di formaggio grattugiato. Continuiamo così con altra sfoglia e poi besciamella. Terminiamo con la besciamella ed il formaggio.
6.Inforniamo a 180° per circa 30 minuti. Deliziose le nostre **Lasagne ai carciofi.**

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/lasagne-ai-carciofi/

Trofie a ragù di salsiccia e carciofi

ingredienti

•trofie pastific
•4 carciofi freschi
•250 g di salsiccia
•misto per soffritto fresco o surgelato
•aglio e prezzemolo
•vino bianco

1.Iniziamo mettendo a cuocere i **carciofi** dopo averli ben lavati puliti e privati della barbina. Li dobbiamo tagliare a listarelle e poi passare in padella con un filo d'olio, un aglio intero ed un po' di prezzemolo. Saliamo e continuiamo la cottura per circa 20 minuti coperti e semmai aggiungendo un filo d'olio.
2.Per la **salsiccia,** scaldiamo qualche cucchiaio di olio in una padella ed uniamo le verdure per il soffritto, facciamo insaporire e poi uniamo la salsiccia senza pelle e sbriciolata. Facciamo rosolare bene e poi sfumiamo con un po' di vino bianco. Lasciamo asciugare, saliamo e facciamo cuocere qualche minuto.
3.Quando i due ingredienti sono pronti riuniamoli in un'unica padella e lasciamo che i sapori si amalgamino bene, buttiamo la pasta.
4.Condiamo la pasta con il nostro ragù saporito e spadelliamo qualche minuto. Serviamola bella calda, è una goduria.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/trofie-al-ragu-di-salsiccia-e-carciofi/

Tortine salate con salsiccia e carciofi

ingredienti per 4 tortini o una torta intera

•4 carciofi freschi
•250 g di salsiccia
•4 uova
•50 g di formaggio grattugiato
•latte qb
•misto per soffritto fresco o surgelato (facoltativo)
•aglio e prezzemolo
•vino bianco
•1 rotolo di pasta sfoglia

1.Prepariamo i **carciofi** che devono essere ben lavati, puliti e privati della barbina. Li dobbiamo tagliare a listarelle e poi passare in padella con un filo d'olio, un aglio intero ed un po' di prezzemolo. Saliamo e continuiamo la cottura per circa 20 minuti coperti e semmai aggiungendo un filo d'olio.
2.Per la **salsiccia** mettiamo in una padella un filo d'olio uniamo le verdure per il soffritto e poi aggiungiamoci la salsiccia spellata e sbriciolata. Mescoliamo bene per far rosolare il tutto e poi sfumiamo con il vino bianco o Vinchef. Continuiamo la cottura per qualche minuto poi, una volta che anche i carciofi sono cotti, riuniamo i due composti in un'unica padella e facciamo amalgamare i sapori per qualche minuto.
3.In una terrina sbattiamo le uova, uniamo il formaggio, il sale e poco latte in modo da formare una pastella liscia e omogenea. Uniamo i carciofi e la salsiccia e mescoliamo bene.
4.Ora rivestiamo la tortiera o i mini stampi con carta forno e poi con la pasta sfoglia, (io ho imburrato e infarinato quelle piccole) bucherelliamo il fondo e versiamo il composto. Aggiustiamo i bordi ed inforniamo a 180° per circa 20 minuti per le mini tortine e 30-35 minuti per la torta intera. Regolatevi guardando i bordi della pasta, devono essere leggermente colorati. DELIZIOSE queste **Tortine salate con salsiccia e carciofi**

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/tortine-salate-con-salsiccia-e-carciofi/

Parmigiana di carciofi

•7 carciofi
•2 uova e farina per impanarli
per il sugo
•600 g di passata di pomodoro
•1 aglio
•poca cipolla
•1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
•2 mozzarelle
•basilico
•formaggio grattugiato
•olio di arachidi

1.Per prima cosa prepariamo il **sughetto** mettendo in padella un filo d'olio con 1 aglio intero e poca cipolla, lasciamo insaporire poi uniamo la passata, saliamo ed aggiungiamo il concentrato sciolto in una tazzina di acqua calda. Facciamo cuocere per una mezz'oretta.
2.Puliamo nel frattempo i **carciofi**, togliamo le foglie esterne più dure e la barbina e tagliamoli a fette. Passiamoli ora nelle uova sbattute in una terrina e poi nella farina. Continuiamo così con tutte le fette di carciofi e mettiamo sul fuoco una pentola capiente con abbondante olio di arachidi
3.Friggiamo i carciofi, rigirandoli spesso e togliamoli quando sono belli dorati. Lasciamoli scolare su un piatto con della carta assorbente.
4.Prendiamo ora una pirofila e cospargiamola con qualche cucchiaio di sugo, uniamo i carciofi in modo da coprire il fondo , versiamo altro sugo, mozzarella a pezzettini, basilico e formaggio grattugiato. Ricopriamo con altri carciofi, sugo, mozzarella, basilico e formaggio.
5.Inforniamo a 180° per circa mezz'oretta e serviamo tiepida.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/parmigiana-di-carciofi/

Strudel ai carciofi intrecciato

•1 rotolo di pasta sfoglia

•6-7 carciofi freschi (oppure se non li avete potete usare i cuori di carciofo surgelati) *Io per essere precisa ho usato 4 carciofi freschi e 3 cuori surgelati.*

•1 aglio e prezzemolo

•200 g di robiola

•20-30 g di parmigiano **GRAN MORAVIA**

•1 mozzarella piccola

•1 uovo

•noce moscata

1. Iniziamo **preparando i carciofi,** li dobbiamo pulire bene togliendo le foglie esterne più dure e tagliando le punte ed il gambo. Puliamoli dalla barbina interna, tagliamoli a metà e mettiamoli a bagno in acqua e limone.Quando tutti sono puliti prendiamoli e tagliamoli a fettine non troppo sottili. *Io per essere precisa ho usato 4 carciofi freschi e 3 cuori surgelati.*

2.A parte mettiamo in una padella un filo d'olio con un aglio intero e del prezzemolo tritato. Facciamo insaporire e poi uniamo i carciofi. Facciamo rosolare bene e aggiustiamo di sale. Cuociamo con un coperchio per 20-30 minuti finché non sono morbidi semmai unendo un po' di acqua calda.

3.Prendiamo una terrina e **prepariamo il ripieno**. Ammorbidiamo la robiola con un mestolo di legno, uniamo il formaggio, l'uovo e la noce moscata. Mescoliamo ed uniamo i carciofi intiepiditi. Regoliamo di sale

4.Stendiamo un rotolo di pasta sfoglia e **prepariamo il nostro strudel**. Possiamo farlo semplice mettendo il ripieno al centro e con sopra le fettine di mozzarella e poi chiuderlo oppure farlo un po' più carino e disegnare una sorta di intreccio e vi spiego come farlo.

5.Tracciamo lungo la pasta sfoglia, meglio se rettangolare, una sorta di spazio centrale in cui distribuire il ripieno. Ora pratichiamo ai lati dei tagli in diagonale distanti circa 1,5 cm uno dall'altro. Disponiamo il ripieno al centro e uniamo qualche fettina di mozzarella fatta asciugare in precedenza su carta assorbente.
6.Ora piano piano cominciamo a chiudere le strisce intrecciandole e sovrapponendole un con l'altra fino a coprire tutto il ripieno. Spennelliamo con del latte e inforniamo a 180° per 30-40 minuti, fino a quando la superficie non è bella dorata.
7.Servite tiepido il vostro Strudel ai carciofi intrecciato

Tomini fritti ai carciofi

ingredienti

- 2 carciofi
- 2 tomini
- 1 uovo
- pangrattato
- olio per friggere
- farina

Innanzitutto mettiamo a bollire due carciofi in acqua salata dopo averli puliti bene e tagliati a metà. Quando sono belli morbidi, ci vorranno circa 20-30 minuti, frulliamoli con il minipimer aggiungendo il filo d'olio o un pò di acqua di cottura delle verdure. Non deve essere però troppo liquida.Tagliamo a metà i tomini e ricopriamoli con la farcia di carciofo. NB: con questa farcia se ne possono riempire fino a 4 di tomini, a me è avanzata e l'ho usata come cremina da ciupparci i tomini.
NB2: Consiglio di scavare leggermente i tomini dalle due parti in modo che il ripieno non fuoriesca durante l'impanatura. Il formaggio così ricavato e tritato va mischiato assieme alla salsa di carciofi. Una volta farciti i nostri tomini li copriamo con l'altra metà e li passiamo prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato.
Friggiamoli in abbondante olio e gustiamoli ancora caldi e filanti….mmm ho l'*acquolina in bocca… buonissimi*

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/tomini-fritti-ai-carciofi/

Patate e carciofi in cestino croccante

Ingredienti

•4 carciofi
•3 patate
•aglio prezzemolo
per i cestini
•300g di patate
•una noce di burro
•1 cucchiaio di farina
•1 uovo
•rosmarino tritato
•sale di Cipro al rosmarino

Puliamo le patate ed i carciofi e tagliamo le prime a cubetti ed i secondi a listarelle sottili. Mettiamo in una padella un filo d'olio con un aglio ed uniamoci i carciofi aggiungiamo del prezzemolo e versiamo circa mezzo bicchiere di acqua. Facciamo cuocere con il coperchio semi aperto per 10 minuti. Uniamo a questo punto le patate e saliamo il tutto. Continuiamo la cottura per altri 15-20 minuti, finchè le verdure non sono cotte.
Se volete servire le vostre verdure in modo originale potete preparare dei cestini di patate al forno. Laviamo le patate e tritatele fini fini con la grattugia, mettiamole in una terrina ed uniamo la farina, l'uovo, il sale ed il rosmarino tritato. A questo punto ungiamo con del burro fuso le scodelline oppure gli stampi da muffin e distribuiamo il composto di patate sul fondo e sui bordi. Non facciamolo troppo spesso altrimenti non cuociono bene.
Inforniamo a 200 gradi per circa 20 minuti ma prima spennellate i cestini con il burro rimanente. Servite la patate e carciofi in questi cestini croccanti e spolverizzateli con il **sale al rosmarino Falksalt** ..... poi già che ci siete se volete mangiateli...sono molto buoni.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/patate-e-carciofi-in-cestino-croccante/

Torta ai carciofi

PER IL RIPIENO
•4 carciofi
•100-125 g di ricotta
•2 uova
•parmigiano
•panna
PER LA PASTA
•250 g di farina
•50 g di burro freddo
•sale
•acqua e latte qb

Per prima cosa prepariamo la pasta, che è una sorta di PASTA BRISE'. Mettiamo tutti gli ingredienti nel mixer e azioniamo la macchina, vedrete che piano piano gli ingredienti si amalgameranno e formeranno un palla. Togliamola e lavoriamola un po' con le mani, avvolgiamola nella pellicola trasparente e poniamola in frigo per mezz'oretta a riposare
Passiamo ora ai carciofi; li laviamo, li puliamo dalle foglie esterne, li spuntiamo , togliamo la barba e li tagliamo a fettine. Prendiamo una padella e ungiamola con un pò d'olio, uniamo un aglio intero e poi i carciofi. Saliamo e portiamo a cottura (io li faccio cuocere per circa mezz'ora) aiutandoci con un pò d'acqua e chiudiamo con il coperchio.
Quando tutto è pronto sbattiamo due uova in una terrina, ci uniamo la ricotta, il parmigiano, il sale e qualche cucchiaio di panna. Uniamo anche i carciofi che **abbiamo tritato grossolanamente** a parte.
Prendiamo la sfoglia, stendiamola su una tortiera e bucherelliamola. Distribuiamoci sopra il ripieno e con la sfoglia rimanente formiamo un bordino. Inforniamo a 180° per 30 minuti...

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/torta-ai-carciofi/

Polpettone ripieno di carciofi, mozzarella e pancetta.

INGREDIENTI: (per un polpettone abbastanza grande)

•125 g di carne di tacchino
•125 g di carne di vitello (io ho usato 250 g circa di macinato di manzo)
•125 g di mortadella
•125 g di salsiccia
•80 g di parmigiano
•60 g di mollica di pane ammollata in poco latte
•prezzemolo
•1 uovo
•sale, pepe, noce moscata
•pangrattato se occorre
•4 o 5 carciofi
•pancetta
•1 o 2 mozzarelle

ESECUZIONE:
Per prima cosa prepariamo i carciofi. Li laviamo bene, li priviamo delle foglie esterne più dure, li dividiamo a metà e togliamo l'eventuale barbina. Li tagliamo a fette sottili e li cuociamo in padella con olio, aglio intero e prezzemolo. Mettiamo un bel bicchiere di acqua calda, copriamo con il coperchio lasciandolo un po' aperto e cuociamo per circa 30-40 minuti, fino a quando i carciofi saranno teneri e morbidi.
Mettiamo in una terrina la carne macinata (il tacchino e la vitella potete farvele tritatre dal macellaio, io stavolta ho preso il macinato già pronto) assieme alla mortadella che dobbiamo tritare insieme al pane ammorbidito e ben strizzato. Aggiungiamo la salsiccia, il prezzemolo, l'uovo, il parmigiano, il sale e la noce moscata. Se occorre usiamo un po' di pangrattato.
Mischiamo bene il tutto e distribuiamo il composto su un foglio di carta da forno abbastanza grande. Copriamolo con della pellicola trasparente e, aiutandoci con un mattarello, iniziamo a stendere la carne per dargli la forma di un rettangolo. A questo punto prendiamo i carciofi ormai tiepidi, adagiamoli sopra e poi aggiungiamo la mozzarella tagliata a fettine e fatta asciugare bene su carta assorbente.
Con l'aiuto della carta forno arrotoliamo la carne e formiamo un cilindro, controlliamo i lati e

chiudiamoli bene in modo che il ripieno non esca. Se volete rendere questa ricetta più invitante coprite il polpettone con delle fette di pancetta; vedrete che in cottura questa si scioglierà un pochino e rilascerà un sughetto squisito .
Avvolgiamo ora il polpettone nella carta forno e sigilliamo il più possibile in alto e rigiriamo i lati verso il basso, in modo che stiamo sotto la carne.
Inforniamo a 200 gradi per circa 40-45 minuti. Lasciamo che si raffreddi un pochino e poi serviamo il polpettone accompagnato da una bella insalata oppure, come ho fatto io, con delle GUSTOSE PATATE ALLA PAPRICA.

Risotto ai carciofi in cialda croccante

Ingredienti

•5 carciofi
•1 aglio
•prezzemoilo
•150 g di riso
•500 ml di brodo
•parmigiano e burro per mantecare
•parmigiano grattugiato per la cialda

Basta che trifolate in padella, con olio 1 aglio e del prezzemolo, 5 carciofi ben puliti e tagliati a listarelle. Salate e appena li avrete fatti rosolare aggiungete un bel bicchiere di acqua tiepida e lasciate cuocere per mezz'oretta con il coperchio o finché diventano teneri. Fateli rosolare nella casseruola in cui poi metterete il riso.
Ecco, io ho lasciato fare e li ho rivisti alla sera quando sono tornata a casa ma se voi avete la possibilita', una volta che i carciofi sono ben cotti aggiungete il riso e fate tostare qualche secondo; sfumate con il vino ed una volta evaporato aggiungete circa mezzo litro di brodo bollente, che nel frattempo avete preparato. Portate a cottura, poi chiudete il fuoco, mettete una noce di burro, una manciata di parmigiano e chiudete col coperchio. Lasciate mantecare per uno o due minuti.
Mentre il riso raggiunge la cottura avete dai 15 ai 18 minuti per preparare i carciofi fritti e le cialde su cui servire il vostro primo.
Per la CIALDA AL PARMIGIANO, fate scaldare una padella antiaderente (io ormai uso solo quelle in ceramica) e distribuiteci il parmigiano grattuggiato in modo da ricoprirla tutta. Non fatela né troppo spessa (sennò non cuoce) nè troppo sottile altrimenti si spezza. Quando vedrete che il formaggio si sta sciogliendo aiutatevi con una spatolina per pareggiare i bordi e piano piano cercate di staccare la cialda dalla padella.
Qui ho messo poco formaggio, dopo ne ho aggiunto ancora un po. A questo punto staccate la cialda facendo attenzione a non romperla e mettetela su una tazza o su una bull semisferica in modo che

prenda la forma e copriteta con un'altra bull ovviamente piu grande affinché contribuisca a schiacciarla per benino.
Ecco la cialda, preparatene quante volete, è facilissimo farle.
Ora, se volete, non vi resta che friggere 3 o 4 carciofi (li pulite, li tagliate a fette non troppo sottili, li passate prima nell'uovo e poi nel pangrattato e li friggete in olio ben caldo) .
FINALE: Mettete la cialda in un piatto, adagiateci sopra una o due mestolate di risotto, decorate con i carciofi fritti, una spolverata di prezzemolo e gustatevi questo primo gustoso e anche un po' scenografico.

Torta salata di carciofi e patate

•1 confezione di pasta sfoglia
•300 g di carciofi surgelati o freschi
•450 g di patate
•2 agli
•sale
•olio
•4 uova
•50-60 g di parmigiano o formaggio grattugiato
•qualche cucchiaio di latte o panna

1.Prendiamo le patate puliamole, sbucciamole e facciamole a cubetti abbastanza piccoli.
2.Mettiamole ora in padella con un po' d'olio e uno spicchio d'aglio. Saliamo e cuociamo per una mezz'oretta rigirandole spesso per renderle belle croccanti e colorite da tutti i lati. Volendo verso la fine possiamo coprire col coperchio o aggiungere un goccio d'acqua se fossero ancora un po' durette.
3.Per i carciofi io stavolta ho usato i cuori surgelati, se li avete freschi puliteli, togliete la barbina interna e tagliateli a fette non troppo sottili.
4.Passiamoli in padella con un po' d'olio, l'aglio intero e del prezzemolo tritato.
5.Saliamo e cuociamo con un coperchio , aggiungiamo un goccio d'acqua e cuociamo anche quà una mezz'oretta.
6.Una volta che le verdure sono quasi cotte riuniamole in una sola padella e gli ultimi minuti facciamole insaporire bene assieme .
7.Una volta intiepidite trasferiamole in una terrina in cui abbiamo sbattuto le uova assieme al latte e aggiunto il parmigiano. Aggiustiamo di sale.
8.Prepariamo la pasta matta seguendo questa ricetta.
9.Foderiamo una teglia con la pasta sfoglia o la pasta matta e versiamoci dentro il ripieno. Rigiriamo bene i bordi. Inforniamo a 180° per circa 30 minuti.
http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/torta-salata-di-carciofi-e-patate/