

MOUSSE DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 scatole di cuori di carciofo surgelati,
- sale,
- 250 g di panna (da montare),
- pepe bianco,
- un piede di indivia,
- una manciata di pistacchi.

Fate lessare i cuori di carciofo in acqua bollente salata, calcolando 8 minuti di cottura dal momento in cui l'acqua riprenderà l'ebollizione.

Scolateli bene, metteteli nel frullatore e riduceteli in poltiglia, aggiungendo un pochino di panna se il composto risultasse troppo denso.

Trasferite quindi il purè in una terrina e incorporatevi la restante panna leggermente montata, mescolando con delicatezza.

Pepate con pepe bianco macinato di fresco.

Servite la mousse in coppe, sul fondo delle quali avrete formato un piccolo letto di insalata.

Decorate con i pistacchi pelati.