

CARCIOFI FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

- pepe
- sale
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 cucchiaio di estratto di carne
- alcuni rametti di prezzemolo
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di latte
- 30 g di mollica di pane raffermo
- 75 g di funghi champignon
- 150 g di pancetta
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 mazzetto di erbe aromatiche
- 2 spicchi di aglio
- 2 cipolle
- 4 carciofi grandi

Preparate i carciofi e con l'aiuto di un coltellino con la punta incurvata levate le foglie spinose centrali e la barba.

Metteteli a bagno nell'acqua acidulata con succo di limone o aceto.

Preparate la farcia: mettete la mollica di pane bagno nel latte.

Sfogliate una cipolla e tritatela.

Levate la parte terrosa dei gambi degli champignon; lavateli e tritateli.

Spelate uno spicchio di aglio e schiacciatelo.

Lavate il prezzemolo e tritatelo.

Mettete 100 g di pancetta in una padella e fatela cuocere a fuoco vivo.

Quando il grasso si è sciolto, aggiungete la cipolla; fatela imbiondire a fuoco medio, mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno o una spatola.

Unite gli champignon.

Fateli saltare due o tre minuti e levate dal fuoco.

Strizzate la mollica di pane e incorporatela alla preparazione insieme all'aglio, al prezzemolo, all'estratto di carne e alla noce moscata; salate e pepate.

Mescolate, aggiungete l'uovo, e rimescolate ancora.

Continuate a mescolare per uno o due minuti, poi levate dal fuoco.

Scolate delicatamente i carciofi e asciugateli.

Riempite il cuore con la farcia preparata.

Coprite ogni carciofo con una fetta di pancetta.

Se necessario, legateli con uno spago da cucina per trattenere la farcia.

Spelate la cipolla rimasta e tagliatela fine.

Pelate lo spicchio di aglio rimanente e schiacciatelo.

Legate il mazzetto di erbe aromatiche.

Ponete i carciofi in un tegame di terracotta con coperchio o in una pirofila a fondo pesante.

Mettetevi, tutto attorno, la cipolla e l'aglio.

Irrorate con l'olio.

Fate dorare la cipolla per due o tre minuti, poi versate cinque-sei cucchiaini di acqua calda nel recipiente.

Salate e pepate.

Unite il mazzetto di erbe.

Coprite e lasciate cuocere per due ore a fuoco dolce.
Se necessario, aggiungete ancora acqua calda durante la cottura.
Serviteli irrorati dal loro sugo di cottura.