

Carciofi viola con gamberetti su salsa di acciughe

Ingredienti per 4 persone

.....

Per la salsa:

100 g di acciughe sotto sale

80 g di olive verdi

50 g di capperi

½ limone

3 foglie di basilico

*1 bicchiere di olio extravergine di oliva
sale q. b.*

Per i carciofi:

300 g di gamberetti freschi

8 carciofini viola

2 limoni

2 spicchi di aglio

1 carota

1 costa di sedano

1 cipolla

1 rametto di rosmarino

1 rametto di timo

1 foglia di alloro

1 bicchiere di aceto stravecchio

2 bicchieri di vino bianco secco

olio extravergine di oliva q. b.

sale q. b.

foglie di basilico per guarnire

.....

Per la salsa, frullate le acciughe precedentemente dissalate e diliscate con le olive, i capperi, il succo di limone e il basilico. Aggiungete l'olio, se necessario aggiustate di sale e frullate nuovamente per 1 minuto, così da ottenere una salsa cremosa. Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, le punte e il fieno interno. Sciacquateli e immergeteli in acqua fredda acidulata con il succo di 1 limone. In una padella riscaldate alcuni cucchiai di olio con l'aglio, lasciate insaporire, quindi aggiungete i carciofi, la carota, il sedano, la cipolla, il rosmarino, il timo e l'alloro tritati.

Esolate per alcuni minuti, poi versatevi l'aceto, il vino e l'acqua acidulata con il succo di limone fino a coprire interamente i carciofi. Aggiustate di sale, coprite con un panno umido o con della carta paglia e cuocete a fuoco basso per 15 minuti circa. Nel frattempo, lavate e sgusciate i gamberetti e marinateli in olio e limone. Farcite i carciofi cotti con i gamberetti e cuocete in forno già caldo a 180°C per 3-4 minuti. Distribuite la salsa sui piatti, disponetevi i carciofi leggermente spalmati di salsa, guarnite con foglie di basilico e servite.