

CARCIOFI RIPIENI ALLA MORTADELLA E PECORINO

CARCIOFI RIPIENI

(per 4 carciofi)

4 carciofi

1 spicchio d'aglio

una manciata di prezzemolo

1 hg di pangrattato

2 fette di mortadella o prosciutto cotto

pecorino

brodo di carne

olio extravergine d'oliva, sale

Tritate il prezzemolo con l'aglio, unite il pangrattato la mortadella a piccoli cubetti a questo punto mettete circa 4, 5 cucchiaini di l'olio, mescolate il tutto.

Tagliate il gambo ai carciofi, eliminate i primi due giri di foglie esterne e tagliate la punta. Aprite le foglie del carciofo ed eliminare l'eventuale "barba" che si trova all'interno con un cucchiaino, *se non volete che le vostre dita si anneriscano potete bagnarvele con del limone prima di maneggiarli.*

Farcite i carciofi con il composto di pangrattato cercando di distribuirlo all'interno in modo equo sulle foglie, mettete in una casseruola in modo che ci stiano a misura, riempite con del brodo fino a poco oltre la metà dei carciofi e cuocete circa 30 min a fiamma bassa e col coperchio. Terminata la cottura cospargere con scaglie di pecorino.



INSALATA DI FINOCCHI, CECI E ARANCE

Oggi è il giorno di San Valentino e sinceramente non l'ho mai festeggiato anche perchè trovo un po' assurdo andare al ristorante e spendere il doppio degli altri giorni solo perchè è la "festa degli innamorati".. qualche ricettina però la faccio sempre e quest'anno ho deciso di dedicarmi agli agrumi, perchè sono gioiosi, colorati e soprattutto di stagione!!

INSALATA DI FINOCCHI, CECI E ARANCE

ingredienti per 2 persone

1 finocchio

1 arancia

150 gr di ceci

pecorino

pepe, sale, olio extravergine d'oliva

Lavare e mondare il finocchio, tagliarlo a rondelle sottilissime con la mandolina e disporlo sul fondo del piatto, pelare le arance a vivo e ricavare gli spicchi che taglierete

e cubetti, mettere i ceci assieme ai cubetti d'arancia in una ciotola e condire con olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale.

Disporre i ceci e l'arancia al centro del piatto e cospargere di scaglie di pecorino semistagionato, io ho usato lo scoperino. decorare eventualmente con spicchi d'arancia e una foglia di finocchio.

Condire con un filo d'olio e del pepe bianco.



GRISSINI DI SFOGLIA RIPIENI

GRISSINI DI SFOGLIA RIPIENI

2 rotoli di pasta sfoglia
prosciutto crudo circa 3-4 fette
senape
parmigiano o pecorino
pepe a piacere
1 uovo

Spalmare uno strato sottile di senape su uno dei rotoli di sfoglia, appoggiare sopra il prosciutto crudo e terminare con grana o pecorino grattugiato, a piacere mettere un po di pepe. Coprire con l'altro rotolo di sfoglia. A questo punto tagliare

delle strisce larghe 1,5 cm facendo attenzione a non separare le due sfoglie, eventualmente tagliare le strisce a metà per non avere grissini troppo lunghi, a questo punto “avvitare” i grissini formando una spirale e bloccare le due estremità, sbattere un uovo e spennellare i grissini.
Cuocere a 180 gradi per circa 10-15 min fino a doratura.

