

CARCIOFI RIPIENI IN TEMPURA



Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

Scolare con cura i Carciofi dal loro liquido di conservazione, sistemandoli per qualche minuto capovolti su di un foglio di carta assorbente. Tagliare finemente la mozzarella, amalgamarla con le Acciughe precedentemente tritate ed insaporire con una macinata di pepe. Farcire i Carciofi con il composto ottenuto e lasciarli riposare. Nel frattempo preparare la tempura mescolando velocemente la farina, la maizena, l'acqua gasata e i cubetti di ghiaccio. Trasferire il composto ottenuto in frigorifero. In una padella portare l'olio di semi a temperatura e friggervi i Carciofi dopo averli passati nella tempura. Trasferire i Carciofi fritti su carta paglia per eliminare l'olio in eccesso, quindi salarli e servirli bollenti.

Ingredienti Menù

100 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X
12 Carciofi alla Giudia - HD3

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
5 Cubetti di ghiaccio
480 g Acqua gasata
1 l Olio di semi
100 g Maizena
500 g Farina
500 g Mozzarella di Bufala