

Ricetta numero 1: Carciofi gratinati al forno in carrozza

La presente ricetta è frutto di numerose sperimentazioni da me stesso effettuate. Solo le più buone verranno pubblicate!

Ingredienti per 2 persone:

- 4 carciofi belli grandi
- 200g di farina di grano tenero tipo “00”
- 100g di mozzarella
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- 1 pizzico di dragoncello o un'erba aromatica a scelta
- 1 spicchio d'aglio con la buccia
- 3 rametti di rosmarino
- 4 foglioline di basilico
- olio extra vergine di oliva
- noce moscata da grattugiare
- acqua (circa 200ml)
- pan grattato (circa 100g)
- sale e pepe a piacere

Occorrente per la preparazione e cottura:

forno :), carta forno, 1 teglia 25x25x5cm circa, tagliere, coltello, cucchiaio, casseruola rotonda

Realizzazione:

1. Preparate la pastella versando nella casseruola la farina, aggiungete il sale, un pizzico di pepe, uno di zenzero in polvere e uno di dragoncello o della vostra erba aromatica preferita. Grattate un bel po' di noce moscata, mescolate bene il tutto. Alla fine aggiungete l'acqua e amalgamate bene fino ad ottenere una pastella morbida, non troppo fluida, consistente in modo che faccia presa sui carciofi.
2. Preparate la teglia stendendo un velo di carta forno e oliando un po' quest'ultima.
3. Pulite bene i carciofi, uno alla volta, poi tagliate in quattro pezzi facendo tre tagli verticali per il lato lungo e immergete subito nella pastella in modo da evitare l'ossidazione col tipico scurimento. Poneteli nella teglia, uno accanto all'altro, facendo due strati. Abbiate l'accortezza di lasciare degli spazi vuoti un po' qui e un po' lì che serviranno come “pozzi” per la mozzarella. Badate che vi dovrà restare un po' di pastella alla fine.
4. Tagliate la mozzarella a listelli o a quadretti, come preferite, riempite con essa i “pozzi” e spargetene un po' sulla superficie dell'ultimo strato. Versate poi la pastella rimanente fino a rendere la superficie “quasi” liscia.
5. Ponete i rametti di rosmarino in modo uniforme, spargete il tutto con del pan grattato e poi versate 4 o 5 fili del vostro buon olio. Ponete lo spicchio d'aglio in camicia in un angolo e infornate a 280 °C a metà forno con calore uniforme sopra e sotto per 30 minuti.
6. Sfornate, tagliate a piacere, impiattate con le foglioline di basilico e la vostra fantasia, e... buon appetito!

Recipe number 1: Oven artichokes in a carriage

This recipe is the result of numerous experiments made by myself.
Only the best will be published!

Ingredients for 2 people:

- 4 large and good artichokes
- 200g of wheat flour type "00"
- 100g mozzarella
- 1 pinch of ground ginger
- 1 pinch of tarragon or an aromatic herb of your choice
- 1 clove of garlic with peel
- 3 sprigs of rosemary
- 4 basil leaves
- extra virgin olive oil
- be grated nutmeg
- water (about 200ml)
- bread crumbs (about 100g)
- salt and pepper to taste

Necessary for the preparation and cooking:

Oven :), parchment paper, baking dish approximately 25x25x5cm, cutting board, knife, spoon, round saucepan

Realization:

1. Prepare the batter by pouring the flour into the saucepan, add the salt, a pinch of pepper, one of ginger powder and one of tarragon or herb of your choice. Scrape a lot of nutmeg, and mix well. At the end add the water and mix well until you get a soft batter, not too smooth, consistent so that it holds on artichokes.
2. Prepare a baking sheet with parchment paper drawing a veil and a bit oiling the latter.
3. Clean the artichokes well, one at a time, then cut into four pieces making three vertical cuts on the long side and dip into the batter immediately in order to avoid oxidation with typical darkening. Place them in the baking dish, side by side, making two layers. Have the foresight to leave empty spaces a bit 'here and there' that will serve as "sinks" for the mozzarella. Beware that you will have to remain a bit of batter at the end.
4. Cut the mozzarella into strips or squares, as you prefer, fill with it the "wells" and spread a little on the surface of the last layer. Then pour the remaining batter to make the surface "almost" smooth.
5. Place the sprigs of rosemary evenly, sprinkle everything with bread crumbs and then pour 4 or 5 wires of your good olive oil. Place a clove of garlic on a corner and bake at 280 °C half-baked with uniform heat above and below for 30 minutes.
6. Remove from the oven, cut to taste, serve with basil leaves and your imagination, and ... bon appetit!