

**VI RUBO UN MINUTO**

# Carciofi romani ripieni

**ANTONELLO COLONNA**

Il carciofo Romanesco è sferico, grosso e particolarmente morbido, con foglie verde-viola e, avendo poco scarto, è più adatto per essere cucinato ripieno o "alla giudia". Si taglia il gambo, si eliminano le foglie esterne, e una volta raggiunto il cuore, bisogna eliminare le spine tagliando la punta del capolino con un coltello. E' consigliabile a questo punto mettere i carciofi a bagno per qualche minuto con acqua e limone così da evitare che anneriscano.

**Ingredienti per 4 persone:** 4 carciofi 2 salsicce 100 gr. di carne macinata 2 fette

di pane un po' secco 8 cubetti di mozzarella appassita 3 cucchiaini circa di latte 2 spicchi d'aglio tritato prezzemolo tritato pepe e sale

**Preparazione:** Pulite i carciofi come indicato sopra e poi apriteli delicatamente allargando la corolla. Cospargete l'interno con un po' di sale e pepe.

**Preparazione ripieno:** Sbriciolate per bene la mollica del pane, bagnandola con un po' di latte, aggiungete l'aglio finemente tritato, una bella manciata di parmigiano, pepe, prezzemolo. Spappolate per bene il macinato e la salsiccia privata della pelle e unitela al pane amalgamando.

**Preparazione** Inserite all'interno di ogni

carciofo un pezzettino di mozzarella appassita e riempitelo con cura con il ripieno che avete preparato. A questo punto sistemate i carciofi a testa in su dentro una pentola un po' alta, facendo il modo che rimangano tutti in piedi. Riempite la pentola di acqua e olio fino a bagnare almeno la metà dell'altezza dei carciofi. Fate cuocere a fiamma bassa per almeno 30 minuti. Quando l'acqua si è sufficientemente ritirata ed è rimasto un gustoso e abbondante sughetto potete spegnere il fornello. Servite i carciofi ben annaffiati con il sugo di cottura.

**Beviamoci sopra - di R. Tomasso Guzzardo:** Il carciofo per sua natura conferisce

una buona tannicità ed astringenza che, contrapposti alla grassezza della salsiccia e all'aromaticità degli ingredienti, lo rendono un piatto assai difficile da abbinare. Pertanto ritengo che la portata necessiti di un vino fresco morbido e agrumato. La zona del Frascati in questo aiuta con le sue caratteristiche pedoclimatiche. Scegliamo quindi un Frascati doc, dal colore giallo paglierino intenso con sfumature dorate. L'olfatto come un ventaglio si apre con note floreali di frutta bianca erbe aromatiche, minerale. La bocca risulta pulita e piena. I terrei di natura lavica conferiscono mineralità e freschezza, caratteristiche essenziali di questa zona vitivinicola. La persistenza aromatica è lunga e soavemente fresca. Buona la morbidezza, donata dal tenore alcolico e ben bilanciata da una tipica vena salmastra.

**Il vino** Frascati doc Casale Mattia (cantina) "Superiore Terre Laviche" 2010

