



PENNE CANDELA PEZZULLO CON CARCIOFI E PECORINO

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Penne Candela Pezzullo
3 carciofi di Paestum per la crema
3 carciofi di Paestum fritti
Mezza cipolla bianca
Coste di sedano
Una carota
100 g di cacio ricotta salata
Olio extra vergine d'oliva
Sale e pepe q.b.

Per guarnire

Foglie di prezzemolo fritte

Procedimento

***Pulite e tagliate a metà i carciofi, metteteli in acqua e limone per 30 minuti.
Fate un fondo con una brunoise di verdure, fatele rosolare e aggiungete i carciofi coprendo con
brodo vegetale.***

***Una volta cotti i carciofi, frullateli ottenendo una crema semi densa.
Tagliate a julienne i carciofi rimanenti conservandoli in acqua e limone e solo al momento
dell'impiattamento scolateli bene, infarinateli e friggeteli a 160°.***

***Cucinate le penne candela, spadellatele con la crema di carciofi e mantecateli
con un po' di burro e cacio ricotta.***

Impiattate in modo lineare e guarnite con i carciofi fritti e le foglie di prezzemolo fritte.

