

Carciofi alla romana

INGREDIENTI

- 2 carciofi
- 1 limone
- 4 rametti di prezzemolo
- 4 foglie di menta
- 1 spicchio d'aglio
- sale - pepe
- olio extravergine di oliva
- 250 ml circa di brodo vegetale

PROCEDIMENTO

Pulite i carciofi rimuovendo le foglie esterne e tagliate i gambi, di cui potete utilizzarne i primi 5cm, spellati con un pelapatate. Mettete carciofi e gambi in acqua fredda acidulata con mezzo limone in attesa di averli puliti per bene.

Lavate i rametti di prezzemolo e tritate finemente su un tagliere assieme alla menta e mezzo spicchio d'aglio spellato.

Scolate i carciofi dall'acqua acidulata, divaricateli e farciteli con un cucchiaino di trito, un pizzico di sale ed un filo d'olio.

Mettete i carciofi a testa in giù in un pentolino dai bordi alti, largo appena da ospitarli tutti. Unite i gambi negli spazi, condite con 1 cucchiaino d'olio, cospargete con il trito rimasto, un pizzico di sale ed pepe.

Unite abbastanza brodo vegetale da coprire i carciofi per un terzo della loro altezza.

Cuocete per 30 minuti a fiamma media con coperchio, controllando di tanto in tanto che non si asciughino; nel caso aggiungete altro brodo. Trascorsi i 30 minuti togliete il coperchio e proseguire la cottura per altri 10 minuti. Servite irrorando con il fondo di cottura.

Cozze al limone

INGREDIENTI

- 1 Kg di cozze
- 1 limone
- pepe

PROCEDIMENTO

Lavate accuratamente sotto acqua corrente le cozze e raschiate la superficie esterna della conchiglia da eventuali incrostazioni. Mettetele in una pentola senza nient'altro. Ponete sul fuoco a fiamma vivace ed attendete per 5-7 minuti che le cozze si aprano. Mescolate di tanto in tanto. Scolate le cozze a fine cottura ed apritele gettando la valva senza mollusco. Disponete le altre su un piatto da portata. Spremete un limone e cospargetelo sulle cozze insieme al pepe.

Gnocchetti stracchino e radicchio

INGREDIENTI

- 1 cipolla bionda
- 1 radicchio rosso
- olio extravergine di oliva
- 250 ml di brodo vegetale
- sale fino - pepe nero
- 150 g di stracchino
- 800 g di gnocchetti di patate
- Parmigiano Reggiano

PROCEDIMENTO

Sbucciate la cipolla e affettatela sottile. Prendete il radicchio, lavatelo ed asciugatelo utilizzando una centrifuga da insalata; mettetelo su un tagliere e tritatelo grossolanamente con un coltello.

Mettete in una padella antiaderente 2 cucchiaini di olio, la cipolla e portatela sul fuoco fino a dorarla. Quindi unite un mestolo di brodo vegetale, un pizzico di sale e di pepe. Cuocete a fuoco lento con coperchio per 5 minuti poi scoperchiate, alzate la fiamma ed unite il radicchio. Cuocete per 2-3 minuti a fiamma media, fino ad appassire il radicchio. Spegnete e lasciate coperto. Tagliate lo stracchino a pezzetti. Lessate nel frattempo gli gnocchi in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, scolateli e poneteli in una pirofila unta l'olio. Unite un filo d'olio e mescolate con delicatezza per non rompere gli gnocchi.

Unite il sugo di radicchio e cipolla, lo stracchino a pezzetti e mescolate. Ricoprite con una grattugiata di Parmigiano Reggiano ed infornate a 200° C per 5-10 minuti finchè lo stracchino si scioglie e la superficie è gratinata.

La Ponti Spa, azienda leader nel mercato dell'aceto di vino, continua ad aggiornare il suo sito internet con nuove e gustose ricette da preparare con i suoi ottimi aceti e sottaceti. La ricetta presente sul sito www.ponti.com che vi proponiamo questo mese è:

Bracioline di coniglio alle mandorle con Cipolline Peperlizia Ponti

INGREDIENTI

- Bracioline di coniglio
- Mandorle
- Uova
- Fagiolini
- Le Cipolline Peperlizia Ponti

PROCEDIMENTO

Pulire e porzionare le bracioline di coniglio. Preparare una panure di mandorle tritate e impanare le bracioline di coniglio passandole prima nell'uovo e poi nella farina di mandorle. Rosolare il coniglio. Comporre il piatto con le bracioline di coniglio, le Cipolline Peperlizia e guarnire con chicchi di melograno, mandorle tritate e fagiolini al vapore.



www.ponti.com