

SECONDI

Carciofi ripieni di crema al Taleggio Cademartori e Anacardi

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

Ingredienti (per 4 persone)

Carciofi di media altezza
8

Taleggio Cademartori
200 gr

Ricotta fresca
150 gr

Anacardi tritati grossolanamente
50 gr

Limone
Succo q.b.

Sedano
1 costa

Prezzemolo tritato
4-5 cucchiari

Sale
Q.b

Pepe
Q.b

Descrizione

Pareggiate il fondo dei carciofi, eliminate le foglie più esterne e immergeteli in una ciotola d'acqua e succo di limone per evitare che si ossidino. Una volta puliti fateli cuocere in acqua bollente salata per circa 10 minuti, quindi scolateli e lasciateli capovolti su un telo pulito. Appena si saranno raffreddati, allargateli delicatamente dalle foglie più interne ed eliminate il fieno/barbetta. In una ciotola lavorate la ricotta con il Taleggio Cademartori tagliato a cubetti e il sedano tritato. Aggiungete il prezzemolo, regolate di sale e pepe e mescolate con cura.

Farcite i carciofi con la crema e cospargete con gli anacardi tritati. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 20-25 minuti.