

Carciofi alla giudia

Ingredienti

10 carciofi romaneschi giovani (mammole)

1,5-2 l di olio ex v. di oliva

succo di 2 limoni

vino bianco qb

sale e pepe

Procedimento

1. Parare i carciofi eliminando le brattee più esterne e tornirli a spirale, ruotandolo man mano che si va verso la cima, quindi strofinarli con mezzo limone e metterli a bagno in acqua acidulata con limone fino al momento della cottura.
2. Sgocciolare i carciofi, porli su un tagliere con il gambo verso l'alto e batterli delicatamente, in modo che le brattee si possano aprire.
3. In una padella per la frittura far riscaldare l'olio a 150°C, quindi immergere i carciofi e cuocerli per circa 7-10'.
4. Togliere i carciofi dall'olio ed una volta freddi aprire le brattee dall'interno verso l'esterno a mò di fiore. Condire con sale e pepe nero .
5. Friggere per una seconda volta i carciofi ad una temperatura di 170-180°C, immergendoli, uno alla volta, a testa in giù, in modo che assumano la forma di una rosa sbocciata.
6. Quando i carciofi hanno raggiunto una buona doratura, toglierli dall'olio, spruzzarli con vino bianco o acqua e immergerli nuovamente nell'olio finchè acquistino una perfetta doratura e diventino croccanti.
7. Sgocciolare bene i carciofi e porli ad asciugare su di un foglio di carta da fritto. Salare e pepare nuovamente. Servire ben caldi.

Consigli & curiosità

- a) Piatto tipico della cucina ebraica-romanesca.
- b) Durante la seconda cottura in olio, fermare i carciofi con uno spiedino o un forchettone per arrosti.

Ricetta fornita dalla chef A. Bassetti del ristorante "Le ginestre" di Falconara