

ASPARAGI E CARCIOFI AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- 1/2 limone
- 500 g di asparagi
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 scalogno
- 50 g di pancetta affumicata
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 3 pomodori san marzano maturi sodi
- 1 mazzetto di basilico
- sale
- pepe

Spremere il limone.

Privare i carciofi dei gambi, delle foglie esterne più dure, delle punte e dell'eventuale peluria interna, pareggiare i fondi e metterli, di volta in volta, in una bacinella d'acqua acidulata con il succo di limone affinché non anneriscano.

Scolarli e farli cuocere a vapore per 15 minuti circa; farli raffreddare e tagliare ogni fondo in 4 parti.

Nel frattempo, eliminare le parti finali più dure degli asparagi, pelarli con un pelapatate, possibilmente ad archetto, lavarli accuratamente; tagliarli a pezzi lunghi 3-4 cm e farli cuocere a vapore per 8 minuti circa.

Pulire lo scalogno e tritarlo; tagliare la pancetta a striscioline; far scottare i pomodori in acqua bollente, pelarli, privarli dei semi, dell'acqua di vegetazione e tagliarli a dadini; lavare il basilico e spezzettarlo.

Mettere in un tegame l'olio e farvi appassire lo scalogno senza lasciarlo colorire; aggiungere la pancetta tagliata a striscioline.

Dopo 5 minuti di cottura, versare il vino e far ridurre il liquido alla metà.

Aggiungere i carciofi e gli asparagi e farli scaldare; unire infine i pomodori e il basilico.

Salare, pepare e lasciar cuocere per 5 minuti circa.

Servirli caldi.