

ABBACCHIO E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 rognonate complete d'abbacchio
- 10 carciofi riviera piccoli
- 2 uova
- pangrattato
- 1/2 limone
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- salvia
- rosmarino
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Lavate e asciugate bene la rognonata, poi mettete il tutto a rosolare in burro e olio, unendo qualche foglia di salvia, rosmarino e regolando di sale e pepe: bagnate in cottura con il vino bianco, piano piano e in modo che prima di aggiungerne altro sia stato assorbito il primo.

Mentre la rognonata cuoce, pulite i carciofi, privateli delle foglie dure e delle spine e sbollentateli per una decina di minuti. Toglieteli poi dal fuoco e strizzateli delicatamente per togliere tutta l'acqua.

Dividete i carciofi in due, asciugateli bene, poi passateli nelle uova battute e nel pangrattato, facendoli friggere a fuoco vivace con olio abbondante.

In cottura spremete sui carciofi qualche goccia di limone, poi toglieteli dalla padella e metteteli ad asciugare su una carta che ne assorba l'unto eccedente; spolverizzateli poi con scorza grattugiata di limone.

Completate la cottura della rognonata che deve risultare senza sugo; ponetela bollente al centro del piatto di portata e circondatela con i carciofi fritti.

Servite caldissimo.