

CARCIOFI ALLA PROVENZALE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi grandi
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di erbe aromatiche
- 10 cl di olio d'oliva
- 4 fette di pancetta
- sale
- pepe

Per la farcia:

- 100 g di pancetta
- 75 g di funghi champignon
- 1 cipolla
- 30 g di mollica di pane raffermo
- 2 cucchiaini di latte
- 1 uovo
- 1 spicchio di aglio
- alcuni rametti di prezzemolo
- 1 cucchiaio di estratto di carne
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata
- sale
- pepe

Preparate i carciofi e con un coltellino con la punta incurvata levate le foglie spinose centrali e la barba.

Metteteli a bagno nell'acqua acidulata con succo di limone o aceto.

Preparate la farcia: mettete la mollica di pane a bagno nel latte.

Sfogliate la cipolla e tritatela.

Levate la parte terrosa dei gambi degli champignon; lavateli e tritateli.

Spellate l'aglio e schiacciatelo.

Lavate il prezzemolo e tritatelo.

mettete la pancetta in una padella e fatela cuocere a fuoco vivo.

Quando il grasso si è sciolto, aggiungete la cipolla; fatela imbiondire a fuoco medio, mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno o una spatola.

Unite gli champignon.

Fateli saltare due o tre minuti e levate dal fuoco.

Strizzate la mollica di pane e incorporatela alla preparazione insieme all'aglio, al prezzemolo, all'estratto di carne e alla noce moscata; salate e pepate.

Mescolate, aggiungete l'uovo, e rimescolate.

Continuate a mescolare per uno o due minuti, poi levate dal fuoco.
Scolate delicatamente i carciofi e asciugateli.
Riempite il cuore con la farcia preparata.
Coprite ogni carciofo con una fetta di pancetta.
Se necessario, legateli con uno spago da cucina per trattenere la farcia.
Mondate e spellate la cipolla.
Tagliatela fine.
Pelate l'aglio e schiacciatelo.
Legate il mazzetto di erbe aromatiche.
Ponete i carciofi in un tegame di terracotta con coperchio o in una pirofila a fondo pesante.
Mettetevi, tutto attorno, la cipolla e l'aglio.
Irrorate con l'olio.
Fate dorare la cipolla per due o tre minuti, poi versate cinque-sei cucchiai di acqua calda nel recipiente.
Salate e pepate.
Unite il mazzetto di erbe.
Coprite e lasciate cuocere per due ore a fuoco dolce.
Se necessario, aggiungete ancora acqua calda durante la cottura.