

Sformatini di carciofi



Gli sformatini di carciofi sono un sfizioso antipasto o un contorno, ma sono ideali anche per un picnic o un buffet. Vi basteranno pochi ingredienti come carciofi, uova, panna e parmigiano per realizzare questi gustosissimi e deliziosi tortini che conquisteranno voi ma anche i vostri ospiti.

Ingredienti per 8 sformatini

- 4-5 carciofi
- 3 uova
- 200 ml di panna fresca
- 3 cucchiaini di parmigiano reggiano
- 2 scalogni
- sale, pepe
- olio extravergine d'oliva

Preparazione

1. Prima di iniziare a pulire i carciofi proteggete le mani con dei guanti per evitare che anneriscano.

Pulite i carciofi rimuovendo le foglie esterne che sono più dure e fermatevi quando iniziano quelle tenere. Eliminate la punta dura superiore tagliandone 2-3 cm. Tagliate la parte finale del gambo e con un coltellino eliminate lo strato esterno fibroso del gambo.

Mettete intanto i carciofi puliti in una ciotola con l'acqua fredda con il succo di un limone.

Dividete il carciofo in quattro ed eliminate l'eventuale barbetta con un coltellino, dopodiché tagliate ogni quarto ancora a metà. Man mano che vengono tagliati, immergeteli immediatamente in una ciotola con l'acqua e il succo di limone per evitare che si ossidino e quindi si anneriscano.



2. Scaldate un paio di cucchiai di olio extravergine d'oliva in una casseruola, aggiungete gli scalogni tritati e fateli soffriggere. Unite i carciofi scolati, salate e fate rosolare per alcuni minuti a fuoco vivo.



Bagnateli con 1/2 bicchiere di acqua, coprite e cuocete a fuoco basso per circa 20 minuti o fino a quando i carciofi saranno morbidi. Controllate spesso i carciofi durante la cottura, se si sono asciugati bagnateli ancora con un goccio d'acqua.

3. Mettete i carciofi cotti in una ciotola, versate un po' di panna e frullateli con un minipimer in modo da ottenere un composto omogeneo. Se ci dovessero essere dei filamenti di carciofi passate il tutto al passaverdura per eliminarli.



4. Aggiungete le uova, il parmigiano grattugiato e resto della panna. Aggiustate di sale e pepe e mescolate bene per amalgamare bene gli ingredienti.



5. Versate il composto negli stampini spennelati d'olio e cuocete in forno a 180°C per circa 30 minuti.



6. Servite gli sformatini caldi.



Ricetta e fotografie di [Paola L.](#)

Per rimanere sempre aggiornati seguimi su [Magia del Gusto](#), basta cliccare "Mi piace" per non perdere le mie ultime

ricette pubblicate. Ti aspetto!

Vedi anche: [risotto ai carciofi](#), [frittata di carciofi](#).