

## Nonna Ada in cucina - La cucina di Dicembre : I carciofi

Inviato da Marista Urru  
domenica 29 novembre 2009

Abbiamo in questo mese una certa ricchezza di verdure e frutta, raccoglieremo : Cardo imbiancato, i Carciofi, le Cima di rapa, i Cavoli, le Carote, l'Indivia e Scarola, le Lattughe da taglio, il Prezzemolo, le Puntarelle, la Rapa, la Rucola e la Valeriana, Lo Spinacio, il Sedano. Possiamo quindi sbizzarrirci in cucina con sformati, crostate di verdura e formaggio, strascinate da re, arrostiti o anche polpettoni caldi.. insomma il ricettario è ricco e non si esaurisce nelle tradizionali ricette da cenone di Natale, spesso ricercate o esotiche.

Carciofi: nel sito vi sono già diverse ricette con i carciofi , aggiungo ora i carciofi ripieni alla golosa, e i carciofi con i gamberetti, mi riprometto nel corso del mese di arricchire il ricettario di Dicembre.

### Carciofi alla golosa

4 carciofi grossi tipo romanesco, in modo da poter fare 1 a testa, burro, 50 gr parmigiano grattugiato, una cucchiata di farina, 20 gr di funghi secchi. Tre tuorli, prezzemolo, latte, panna liquida, sale, pepe, ci vuole almeno una oretta e mezza di tempo disponibile.

Mette i funghi in ammollo nella acqua tiepida, pulite i carciofi con attenzione togliendo le parti dure delle foglie e scavando con cura l'interno se mai vi fossero barbe o foglie dure, facendo attenzione a non rompere il carciofo, lessatelo al dente.

Preparate una besciamella con burro e farina, quando sarà densa aggiungete sale e pepe.

Scolate i funghi, badando che nessun pezzo abbia fatto vermi, dopo che l'acqua tiepida li ha ammorbiditi, potrete accorgervene, per questo io ne metto a bagno sempre più di quanto la ricetta indica, non mi piace mangiare vermetti, scarto le parti tarlate, e questa accortezza è meno seguita di quel che si possa credere. Scolati i funghi e strizzabili li passo nel burro , poco,aggiungo il prezzmlo tritato ed il sale, mescolo alla besciamella soda, unisco il parmigiano ed i 3 tuorli. Riempio i carciofi e metto in pirofila a gratinare. Posso cospargere la panna liquida o semplice parmigiano grattato misto a poco pan grattato per la crosticina

### Carciofi con gamberetti e champignon

4 carciofi romani,maionese una bella tazza, curry, 200 gr  
gamberetti lessi sgusciati, 2 o 3 champignon freschi

Bollite i carciofi come alla ricetta precedente, tagliando i gambi alla base in modo che restino dritti, togliete alcune foglie interne per creare uno spazio per farcirli, mescolate alla maionese soda i gamberetti lasciandone da parte 4 per guarnire, tagliate a fette sottili i funghi e cospargerli di limone affinché restino bianchi, riempite i carciofi col misto gamberi- maionese - curry, guarnite con un gambero ed una fetta di fungo crudo.

Potete riempire i carciofi con i soli funghi crudi tagliati a fettine sottili e conditi con limone,pepe ed olio. Oppure con rossi di uova sode a pezzetti, se volete misti a funghi crudi tagliati a pezzetti, o misti a tonno sotto olio a piccoli pezzi, con aceto, sale , pepe ed erba cipollina

