Alessandro Borghese Kitchen Sound: Mamma Roma. VIDEO

borghese-15-5ab89650

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

MAMMA ROMA

COSTO: basso
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:
4 Carciofi mammola
3 Rametti di mentuccia romana
2 Spicchi di aglio
1 Bicchiere di vino bianco
2lt Olio di semi di girasole
2 Limoni
100g Crema cacio e pepe
q.b. Limone candito
q.b. Sale e olio EVO

Preparazione:
Mondare i carciofi e metterli in acqua e limone. Separare i gambi dalle teste. Friggere i carciofi a testa in giù per farli aprire a fiore in olio a 160°, scolarli quando sono croccanti e lasciarli riposare dopo la prima cottura. Tagliare i gambi a pezzi regolari non troppo grandi e mettili in una casseruola a bordi e rosolare con aglio e olio, aggiungi il vino e lascia stufare. Preparare la crema di cacio e pepe con pecorino, parmigiano e pepe al mortaio, aggiungere acqua tiepida e amalgamare. Aggiungere un pò di acqua ai gambi e frullare tutto per ottenere la crema e mettere in saccapoche. Finire di cuocere il carciofo in olio a 190°, scolali quando sono croccanti. Togliere con uno scavino la barba interna del carciofo e impiattare disponendo il carciofo sul piatto, guarnito l'interno con la crema al cacio e pepe. Decorare con la salsa dei gambi e rifinire con le scorze di limone candito.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno