

Pasta al pesto di carciofi e polpettine



Vivo nella patria del carciofo romanesco e cucinare questo magnifico prodotto è davvero un piacere!

Di solito, visto che a mio marito piacciono molto, li cucino alla romana o comunque in maniera molto classica, ma questa volta ho deciso di cambiare e così ho tirato fuori questa buonissima crema di carciofi con cui ho condito la pasta e ci ho abbinato delle polpettine di carne e carciofi molto gustose. Ma vediamo come ho fatto...

Ingredienti

per il pesto

- 2 carciofi romaneschi
- 30 g di pistacchi
- 7-8 cucchiari di pecorino grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- olio evo q.b.
- sale
- pepe

per le polpettine

- 1 carciofo romanesco
- 100 g di carne macinata
- 30 g di pane

- formaggio grattugiato
- 1 uovo
- qualche fogliolina di menta
- 1 spicchi di aglio
- sale qb
- pepe qb
- 2 cucchiaini di olio evo

Inizio dalle polpette:



mondo per bene i carciofi eliminando le foglie esterne e anche la parte superiore delle foglie, in modo da avere così solo la parte più tenera del fiore che taglio a pezzetti piccoli. Ne separo una minima parte che finirà in padella per fare il fondo di cottura.

In una ciotola metto tutti gli ingredienti, tranne aglio e olio, e li amalgamo bene. Ottenuto un impasto bello compatto inizio a fare le mie polpette, un trucco, mi bagno un po' le mani in modo che l'impasto non mi si attacchi, riesco così a fare delle polpette quasi perfette! □



Metto a scaldare una padella con olio e lo spicchio d'aglio, faccio imbiondire un po' ed aggiungo quel po' di carciofi che avevo tenuto da parte, aggiungo un po' di acqua in modo che non si friggano (per non alzare il livello calorico) e inserisco le polpette, copro e lascio cuocere girandole di tanto in tanto.

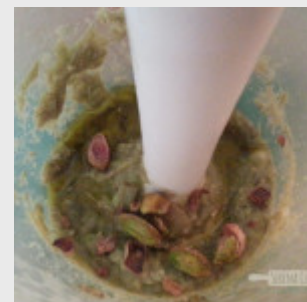
Polpette pronte, passiamo al Pesto!



La partenza è sempre la stessa... pulire i carciofi!!! ☐

Stesso procedimento di prima, elimino la parte più coriacea e taglio a pezzetti quello che mi rimane, butto in padella a stufare con olio, sale, pepe e acqua.

Faccio cuocere bene, trasferisco poi il tutto nel bicchiere del mixer e aggiungo il formaggio ed il pistacchio, frullo bene e aggiungo a filo l'olio, fino ad ottenere la consistenza di una crema bella liscia.



Bene ci siamo... rimane solo da cuocere la pasta...

Pasta pronte, bella al dente! La condisco con la mia crema di carciofi e sopra qualche polpettina, servo un filo d'olio e per chi lo gradisce ancora una spolverata di formaggio e via...

Buonissima!!!

P.S. Queste 2 ricette possono essere anche usate da sole o in modo diverso, magari per un aperitivo di primavera, infatti le polpettine possono anche essere servite da sole, magari come finger food e la crema può essere tranquillamente usata per condire dei crostini o per riempire dei voulevant. ☐

