

# LE NOSTRE RICETTE

CONTORNO

## CARCIOFI AL PROSECCO E CURRY

### *Ingredienti per 4 persone*

*Cuori di carciofo 400 gr (freschi o congelati)*

*Porro 1/2*

*Prosecco Brut o Extra Dry 1 bicchiere*

*Prezzemolo tritato*

*Olio evo - sale - pepe q.b.*

*Curry q.b.*



### *Procedimento*

*Cucinate a vapore i cuori di carciofi per 15 minuti. In una padella cucinate con un filo d'olio il porro affettato a rondelle, versate un po' d'acqua e lasciatelo appassire per 10 minuti. Unite i carciofi, spolverate con il prezzemolo e il curry, salate e pepate. Mescolate bene e sfumate con il Prosecco, cuocete con il coperchio a fiamma bassa fino ad ottenere il grado di cottura desiderato. Al bisogno usate ancora del Prosecco. Servite i cuori di carciofi con un un filo d'olio crudo e del prezzemolo tritato.*

### *Note*

*Potete servire questo contorno con la stessa tipologia di Prosecco Superiore D.O.C.G. usato in cottura.*



**CENETAE**

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it