

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