

Crema di carciofi con stracchino



Crema di carciofi con stracchino in simpatici e sfiziosi bicchierini, ottimi come antipasto, o come finger food per un apericena.

Ingredienti per 2 persone

2 carciofi

100 g stracchino

latte

olio

sale

Per prima cosa pulire i carciofi eliminando le foglie più esterne e la punta. Tagliare ogni carciofo a metà ed eliminare la peluria interna, ritagliare poi a spicchi. Mettere i carciofi puliti nell'acqua con il limone e poi lavare sotto l'acqua corrente.

Trasferire i carciofi in una padella, con un filo di olio e un po' di sale. Aggiungere un bicchiere di acqua e cuocere a fuoco lento per 20 minuti, fin quando non sono diventati morbidi. Durante la cottura se necessario aggiungere un altro po' di acqua.

Nel frattempo trasferire lo stracchino in un mixer, aggiungere un po' di latte e frullare. Nella quantità di latte regolatevi in base alla densità dello

stracchino, la crema deve venire leggermente spumosa ma non troppo liquida.



Trasferitela in un sac a poche ed utilizzare il mixer per frullare i carciofi. Anche qui aggiungere un filo di latte.



Trasferire la crema di carciofi nei bicchierini e con il sac a poche aggiungere la crema di stracchino.

Per una serata tutta bicchierini, provate anche [vellutata di zucca](#).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

