

Carciofi e patate gratinati



Ingredienti

Carciofi 1.5 kg

Patate 1 kg

Parmigiano Reggiano 30 g

Pangrattato 30 g senza glutine #

Prezzemolo 1 mazzetto

Aglio 2 spicchi

Olio EVO qb

Sale qb

Procedimento

Mondate i carciofi e divideteli in quarti, separate la parte dei gambi dal capolino. Portate a bollore l'acqua in una pentola capiente, salate e mettete a lessare i carciofi per 2 minuti, se i gambi fossero particolarmente spessi fateli cuocere per un minuto in più rispetto ai capolini. Una volta pronti scolate i carciofi e passateli in acqua fredda. Sbucciate le patate e affettatele non troppo sottilmente; ricavate degli spicchi di circa 5 mm di spessore. Ungete con un giro di olio una casseruola dai bordi bassi, adatta alle cotture in forno, del diametro di circa 28 cm. Formate uno strato con le fette di patata, unite un po' dei carciofi sbollentati, sia gambi che cuori. Preparate un trito fine di aglio e prezzemolo quindi distribuitene una spolverata sulle verdure, salate e proseguite a strati. Condite ogni strato con il trito di aglio e prezzemolo, olio e qualche pizzico di sale. Una volta esauriti gli ingredienti aggiungete un paio di mestoli dell'acqua di cottura dei carciofi, mettete il coperchio e trasferite la casseruola in forno statico preriscaldato a 200°C per 45 minuti. Trascorso questo tempo rimuovete il coperchio e cospargete la superficie con parmigiano grattugiato e pangrattato, unite un giro di olio e trasferite nuovamente in forno, in modalità grill, a massima potenza per 5-10 minuti, o comunque fino a gratinatura. Sfornate, lasciate intiepidire qualche istante e servite.

Ricetta originale di Luca Pappagallo