

Carciofi fritti alla senape

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
Cottura: 5-7 a frittura min
Dosi per: 4 persone
Costo: Basso
Difficoltà: Bassa

Con **carciofi fritti alla senape**, potete realizzare un contorno (o secondo piatto) sfizioso e molto gustoso, dalla preparazione davvero semplice e veloce, che consiste nell'ingrignere i cuori di carciofo in una saporita pastella aromatizzata alla senape e prezzemolo, per poi friggerli in abbondante olio caldo.

Se non avete tempo o voglia di pulire i carciofi, potete procurarvi dei cuori di carciofo surgelati, già puliti e pronti per l'uso.



Ingredienti per i carciofi

>> Carciofi 8	>> Lievito chimico in polvere 1 cucchiaino	>> Sale q.b.
>> Farina 50 gr	>> Prezzemolo tritato 1 cucchiaino	>> Senape in polvere 1 cucchiaino (1 o 2 cucchiaini in crema)
>> Uova 2		

...per friggere

>> Olio di semi di arachide q.b.
--

Preparazione



Mondate e pulite i carciofi (per vedere come clicca qui) eliminando le foglie più dure e mantenendo solo il cuore: eliminate il gambo lasciandone solo un paio di cm attaccati al carciofo, poi dividete ogni carciofo in 8 parti (1). Dopo aver mondato i carciofi, passate alla preparazione della pastella: in una ciotola capiente mettete le uova, aggiungete la farina e la senape e il sale (2-3),



con l'aiuto di uno sbattitore o mixer, realizzate una pastella (4) aggiungendo durante la preparazione anche il cucchiaino di olio e il cucchiaino di lievito; se la pastella dovesse risultare troppo densa (5), unitevi 1 o 2 cucchiai di acqua tiepida (viceversa, aggiungete poca farina). Versate nella ciotola i carciofi e lasciate che si impregnino bene per qualche minuto (6).



Aggiungete infine il prezzemolo tritato e fate amalgamare bene il tutto (7). Nel frattempo scaldate l'olio di semi (o se preferite di oliva), nel quale tufferete uno per uno i vari spicchi di carciofo, facendo attenzione che non si attacchino uno con l'altro (8); rigirateli su se stessi qualche volta, al fine di dorarli su tutta la superficie. A seconda della dimensione del carciofo, nel giro di 5/7 minuti saranno pronti, quindi toglieteli dall'olio e poneteli a scolare su della carta assorbente da cucina (9); serviteli ancora caldi, cospargendoli eventualmente con un pizzico di sale.

Consiglio

Se desiderate una preparazione dal gusto più saporito e intenso, potete sostituire il cucchiaino di senape in polvere con uno o due cucchiai di **senape in crema**, scegliendo quella a voi più congeniale.