

# Sformatini di carciofi con salsa al Parmigiano

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali

Preparazione:  
30 min

Cottura:  
60 min

Costo:  
Medio

Difficoltà:  
Media

Gli sformatini di carciofi con salsa al parmigiano sono deliziosi antipasti che vengono preparati stufando i cuori di carciofi per poi mischiarli con besciamella e parmigiano: dopo la cottura al forno, verranno poggiati su croccanti cialde di parmigiano e cosparsi con una delicata crema dello stesso formaggio.

Facili, buoni e molto scenografici!



### per 5 sformatini

>> Brodo vegetale 2 mestoli	>> Parmigiano Reggiano grattugiato 30 gr
>> Carciofi 4	>> Pepe bianco macinato q.b.
>> Cipolle 1	>> Sale q.b.
>> Olio di oliva 3 cucchiari	>> Uova piccole 3

### per la besciamella

>> Burro 20 gr	>> Latte 150 ml	>> Sale q.b.
>> Farina 20 gr	>> Noce moscata grattugiata 1 pizzico	

### per la salsa al Parmigiano

>> Panna fresca liquida 100 ml	>> Pepe bianco grattugiato q.b.
>> Parmigiano Reggiano grattugiato 4 cucchiari	>> Sale q.b.

### per le cialde di Parmigiano

>> Parmigiano Reggiano grattugiato 5 cucchiari
--

## Preparazione



Pulite i 4 carciofi eliminando le foglie esterne più coriacee, per sapere come fare [clicca qui](#) per vedere il video della scuola di cucina; una volta arrivati al cuore, tagliatelo in 4 parti e ponete tutti i pezzi ottenuti in una soluzione di acqua acidulata (acqua e succo di limone). Mondate e tritate una cipolla e ponetela a dorare in un tegame con 3 cucchiari di olio di oliva; scolate e tagliate i carciofi a quadratini (1), quindi aggiungeteli (2) alla cipolla e lasciateli cuocere a fuoco dolce per circa 15-20 minuti, coprendoli con un coperchio e aggiungendo acqua calda e brodo vegetale (o acqua calda) (3).

con un copercchio e aggiungendo, quando serve, del brodo vegetale (o acqua calda) (3).



A cottura ultimata, quando il liquido di cottura si sarà completamente asciugato, pepate e aggiustate eventualmente di sale. Quando il composto sarà intiepidito, frullatelo fino ad ottenere una crema liscia (4). Preparate una besciamella facendo sciogliere il burro in un tegame; aggiungete la farina mescolando per eliminare tutti i grumi, poi aggiungete il latte, il sale e la noce moscata. Quando la besciamella sarà densa (5) ma non troppo, spegnete il fuoco. Incorporate la besciamella alla crema di carciofi (6) e aggiungete anche 30 gr di parmigiano grattugiato (7) e le 3 uova (8).



Oliate 5 stampini (del tipo per creme caramel) (9) e riempiteli suddividendo il composto di carciofi ottenuto (10).



Infornate gli sformatini di carciofi per circa 35-40 minuti in forno già caldo a 180°. Nel frattempo preparate la salsa di parmigiano, ponendo in un tegamino la panna e portandola a sfiorare il bollore; aggiungete quindi il parmigiano (11) e mescolando, fatelo sciogliere. Terminate aggiustando di sale e di pepe. Preparate una teglia foderandola con carta forno: distribuite sulla superficie 5 cucchiari di parmigiano grattugiato formando 5 cerchi (12) del diametro di circa 10 cm.



Una volta sfornati gli sformatini di carciofi (13), lasciateli riposare qualche minuto, giusto il tempo di inserire la teglia con le cialde pronte da cuocere in forno. Quando le cialde avranno assunto un colore dorato (ci vorranno pochi minuti), (14) estraete la teglia dal forno e ponete le cialde sui 5 piatti da portata (15): estraete gli sformatini e poggiare ognuno di essi sulla propria cialda. In ultimo, versate la salsa di parmigiano sugli sformatini e servite immediatamente, spolverizzando il piatto con del pepe bianco macinato.

### Consiglio

Se volete creare un ulteriore elemento decorativo sugli sformatini, preparate altre 2 cialde di parmigiano, spezzatele in triangolini che applicherete sugli sformatini di carciofi.