

Passato di piselli ai carciofi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Trita finemente la parte bianca dei porri con la cipolla sbucciata e falli rosolare in una casseruola con il burro, spolverizza con la farina e mescola bene. Versa il brodo bollente a filo, mescola e porta a ebollizione. Aggiungila menta e i piselli, fai cuocere per 15-20 finché saranno teneri. Passa la minestra la mixer, rimettila nella casseruola e falla addensare per qualche minuto a fuoco basso. Regola di sale e pepe, aggiungi la panna senza far bollire. Intanto pulisci i carciofi, falli a metà ed elimina il fieno; tagliali a spicchi e mettili a bagno in acqua e limone.

Fai imbiondire l'aglio sbucciato in una padella con l'olio, unisci i carciofi e saltali per qualche minuto; metti il coperchio e finiscili di cuocere. Regola di sale e pepe e spolverizza con il prezzemolo tritato. Fai rosolare la pancetta tagliata a listarelle in una padella, senza aggiungere grassi finché sarà croccante. Versa il passato di piselli nelle fondine, guarnisci con i carciofi e la pancetta e servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per il passato:**
- 800 g di piselli
- 2 carciofi
- 2 porri
- 1 piccola cipolla
- 40 g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 1,2 dl di brodo di pollo
- menta
- 2 dl di panna fresca
- 1/2 limone
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiari di olio EV
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 60 g di pancetta sottile
- sale e pepe