

Gamberi di Mazara, fonduta di Vastedda del Belice e carciofo in tre consistenze

Ingredienti per 4 persone

8 gamberi di Mazara del Vallo
4 carciofi spinosi di Menfi
200g di Vastedda del Belice
Sale marino di Trapani q.b.
Olio e.v.o. Valli Trapanesi q.b.

Procedimento

Mondare i carciofi curandosi di lasciare il cuore e il gambo ben puliti. Sbollentare in una casseruola con acqua e sale tre carciofi aggiungendo a piacere le foglie se si vuole ottenere un colore più scuro.

Al termine della cottura lasciarli in infusione nella loro acqua per circa 10 minuti, nel frattempo prelevare un carciofo lessato e tagliarlo in piccoli pezzi per poi essicarli in forno a 100*c per un'ora circa, in seguito polverizzare, con il cuore del carciofo crudo rimasto tagliarlo a fettine molto fine e friggerlo in olio a 160*c in modo da ricavare delle chips.

Per la fonduta di Vastedda del Belice fare bollire 100 g di acqua e sciogliere il formaggio e aggiustare di sale.

I Gamberi andranno semplicemente scottati in padella ben calda con un pizzico di sale e un filo di olio.

Sistemare gli ingredienti nel piatto partendo dalla fonduta di Vastedda del Belice, i cuori di carciofo lessati, i gamberi scottati, la chips di carciofi e alla fine la polvere.

Giovanni Giammanco
Antonino Grammatico

