

Laboratorio Proditerr@ - Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per saper comunicare
il Patrimonio alimentare della Valle del Belice (http://www.proditerra.eu/laboratorio_proditerra/)

TORTINO DI CARCIOFI E RICOTTA

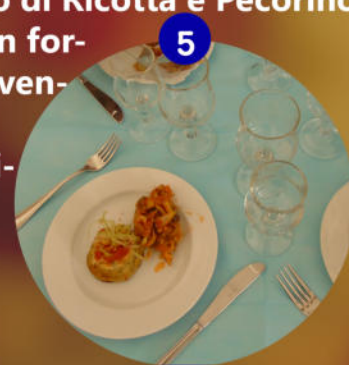
Una ricetta innovativa dell'IPSEOA "V. Titone" per esaltare l'abbinamento
tra il Carciofo spinoso di Menfi e la Ricotta della Valle del Belice

Per potere valorizzare al meglio il sapore deciso dei Carciofi spinosi
di Menfi e prepararli all'incontro con la delicatezza della Ricotta
di latte di Pecora della Valle del Belice, si procede con la monda-
tura delle brattee più dure, con un taglio molto sottile a coltello
(1) e un'immersione in acqua e limone.

Il trito di Carciofi viene messo a stufare per 15 minuti circa in una
padella con un filo d'Olio extravergine d'Oliva Nocellara del Belice,
Cipolla, meglio se quella rossa di Partanna, due cucchiai d'acqua e un
pizzico di sale (2). Mentre i Carciofi raffreddano, in una ciotola si prepara l'amalgama
di Ricotta e uova, aggiungendovi in successione Pecorino Siciliano DOP grattugiato,
Vastedda del Belice DOP, sale, pepe e una spolverata di noce moscata.



E' dunque il momento di far incontrare i Carciofi con il composto di Ricotta e Pecorino
Siciliano DOP, mescolandolo omogeneamente e distribuendolo in for-
mine opportunamente imburrate e infarinate (3). Gli sformatini ven-
gono messi in forno per 15 minuti a 200°C e fatti dorare per gli
ultimi 2 minuti con il grill. Appena sfornati, possono essere servi-
ti da soli su un letto di salsa di pomodoro, decorati con arancia
candita, mandorle e granella di pistacchio (4), oppure con una
aggiunta di riccioli di sedano e un po' di salsa di pomodoro,
abbinandoli a una Caponata, sempre di Carciofi (5).



Questo piatto trova un buon abbinamento con Vini bianchi della Valle del
Belice, quali il Grillo o il Moscato.

INGREDIENTI

300 gr di Ricotta di latte di Pecora della Valle del Belice
50 gr di Pecorino Siciliano DOP
120 gr di Vastedda del Belice DOP
2 carciofi teneri
2 uova
1 cipolla rossa di Partanna
1 noce di burro
farina, noce moscata, sale e pepe q.b.

