TAIEDDHA DI CARCIOFI E PATATE



INGREDIENTI

- 1kg patate
- 8 Carciofi Rustici in Olio di Girasole
- 50g capperi dissalati
- 100g olive nere leccine
- 50g cipollotto
- 1 spicchio d’aglio piccolo
- 30g pecorino stagionato grattugiato
- 10g menta tritata
- 30g prezzemolo tritato
- 30g pangrattato
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. origano

PROCEDIMENTO

- Pelare e tagliare le patate a fette sottili e tonde, tagliare i carciofi a fette dalla parte superiore scendendo verso i petali. Fare un trito di cipollotto, aglio, menta, prezzemolo e denocciolare le olive.
- Prendere una teglia (la taieddha contenitore di terracotta) o una teglia con bordo alto.
- Disporre sul fondo a strati prima le patate poi i carciofi e condire con il trito, aggiungere capperi, olive, sale, pepe, origano e pecorino. Ripetere per tre volte finendo con le patate, spolverare infine con del pangrattato e pecorino.
- Versare mezzo bicchiere di acqua, un filo di olio contenete nei carciofi ed infornare a forno già caldo a 170°C per circa 40 minuti. Da servire ben calda.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Carciofi Rustici in Olio di Girasole