

Secondo (a nessuno)

di *Simonetta Li Pira* - foto di *Federico Miletto*,
lifestyle *Sergio Colantuoni*, food stylist *Gino Fantini*

Piatti e tovaglioli **ETRO**,
brocca **CARLO MORETTI**,
vaso **A&S LIVING** e
macina sale/pepe, tutto
da **ARGENTERIA DABBENE**,
posate e bicchieri **BOTTEGA
STRINGA**, tessuto **DEDAR**,
fiori **POTAFIORI**.
Ha collaborato **FRUTTETO
LENTINI MILANO**.

L'idea décor
Bronzo, rosso, righe ipnotiche.
Questa *mise en place*, dove un
tessuto d'autore fa da sfondo
e quasi da tovaglia, evoca interni
suntuosi ed esotiche atmosfere.
Invernali, come ricorda la
composizione di fiori secchi
(e, d'altronde, anche i carciofi).
Mentre l'esuberanza floreale
del tovagliolo apre già
alla primavera.

Involtoni & carciofi al limone con erbe aromatiche

Ingredienti per 4

12 fette di pesce
spada sottili
(oppure di vitello
o di pollo)
200 g pane raffermo
prezzemolo
origano
1 cucchiaino
di capperi dissalati
succo di limone
1 cucchiaino di grana
padano grattugiato
olio extravergine
d'oliva

1 bicchierino di vino
bianco secco
1 bustina
di zafferano
sale, pepe nero.
Per i carciofi:
8 carciofi
1 scalogno
1 ciuffo
di prezzemolo
maggiorana
timo
succo di limone
olio extravergine
d'oliva
sale.

Tritate insieme nel mixer

il pane raffermo, i capperi, il prezzemolo e uno spicchio d'aglio (facoltativo). Trasferite il trito in una ciotola e unite il formaggio grattugiato, l'origano, lo zafferano, un pizzico di sale e una grattata di pepe. Per ammorbidire il tutto, versate un filo d'olio e qualche goccia di succo di limone.

Disponete su un piano da cucina le fette di pesce spada (o di vitello, oppure di pollo), farcitele con il composto e, arrotolandole, formate gli involtoni. Bloccateli con stuzzicadenti, rosolateli in padella e portateli a cottura su fiamma dolce con l'olio evo, il vino bianco e, ancora, foglie di prezzemolo.

Lavate i carciofi in acqua e succo di (mezzo) limone, nettateli lasciando la parte tenera del gambo e tagliandoli in quarti per il lungo, poi rosolateli in padella con lo scalogno e cuoceteli su fuoco basso assieme al rimanente succo di limone, all'olio extravergine e, se necessario, a un filo d'acqua bollente. A fine cottura, unite le erbe aromatiche e lasciate riposare qualche minuto. Servite i carciofi con gli involtoni caldi o tiepidi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA