

Collana del Buongusto Mediterraneo



il Carciofo

con le ricette di

FRANCESCO PALDERA
CHEF

Artichoke

*Virtù, qualità
e salute
in 20 nuove ricette
elaborate con
spezie e creatività*

DI MARSICO LIBRI

Collana del Buongusto Mediterraneo



Francesco Paldera

Il Carciofo

Artichoke

Proprietà esclusiva per tutti i paesi.

© DI MARSICO LIBRI

Giugno 2020

Autore: Francesco Paldera

ISBN 9788899123642

Di Marsico Libri

è un marchio della Grafisystem snc

Via dei Gladioli, 6 - A3

70026 Modugno (Ba) - Italy

Tel. +39 080 5375408

www.dimarsicolibri.it

dimarsicolibri@dimarsicolibri.it

Tutti i diritti riservati. È proibita la riproduzione sia pur parziale di testi, tavole e altro materiale contenuto in questo libro senza autorizzazione scritta dell'Editore.

INDICE

- 7 Prefazione
- 11 Appunti dell'autore
- 13 Come pulire il carciofo
- 17 Tisana con petali di carciofi, zenzero e acqua di rose
- 18 Pane di semola senatore cappelli con estratto di carciofi e olive
- 19 Frittatina con carciofi di Trinitapoli cipolla rossa, alici e grano saraceno
- 21 Risotto con carciofi, lamponi e campari
- 22 Crema di carciofi con lattuga brasata e camomilla
- 23 Cavatello lungo con pesto di carciofi avocado, lemon grass e noci
- 25 Insalata di carciofi alla brace con anguria e salsa aioli
- 26 Carciofo pancake caviale nero Sevruga e salsa allo yogurt greco
- 27 Tempura di carciofi e pere con maionese al chili
- 29 Focaccia con carciofi, datterini alla vaniglia e gorgonzola
- 31 Carciofo fritto con fonduta al caciocavallo e liquirizia
- 32 Terrina fredda con carciofi, prosciutto di suino nero del Gargano e melone cantalupo

- 33 Tartara di scampi con carciofo marinato allo scalogno e frutto della passione
- 35 Ragù di carciofi con curcuma e podolica
- 36 Hummus di carciofi con polpa di ricci e polvere di peperone crusco
- 37 Filetto di vitello con cuore di carciofo mango e porto
- 38 Carciofo e agnello al sale halen mon e mandarino
- 39 Brodetto di carciofi anice stellato e merluzzo
- 40 Souffle di carciofi mandorla e cioccolato
- 41 Gelato di carciofo, succo di yuzu e cialda al tè verde
- 43 Brevi cenni della carriera professionale di Francesco Paldera

