Carpaccio di carciofi e parmigiano reggiano

Ciaoooo, dopo tanto tempo rieccomi!!! Mi riaffaccio viva da queste parti proponendovi una ricettina talmente veloce e facile che ho quasi imbarazzo a chiamarla così’: il Carpaccio di carciofi e parmigiano reggiano!

Finalmente si intravede uno spiraglio di Primavera e dopo un inverno piovoso arriva il sole che tutto fa sbocciare… e fa sbocciare anche uno dei fiori più buoni di tutti, il CARCIOFOOO!

Ok, bando alle ciance passo direttamente alla ricetta!

Ingredienti:

- 4 carciofi freschi
- scaglie di parmigiano reggiano
- qualche fogliolina di mentuccia
- succo di 2 limone
- olio EVO
- sale
- pepe bianco

Procedimento:

La prima cosa che faccio, per preparare il mio Carpaccio di carciofi e parmigiano reggiano, è spremere uno dei 2 limone, l'altro lo taglio a fettine ne spremo un po' dentro una bacinella con dell'acqua. Passo quindi alla pulitura dei carciofi, elimino le foglie esterne e la parte superiore, li lavo e li immergo nella bacinella con l'acqua e limone. Con l'aiuto del mio fedelissimo coltellino curvo per verdure li taglio a fettine molto fini e le ripongo in un piatto abbastanza capiente. Passo, quindi, a condire i carciofi con l'olio, il succo di limone, il sale ed il pepe, mescolo bene il tutto, ricopro con della pellicola e faccio riposare per un'ora circa in frigo.

Nel frattempo che i carciofi si insaporiscano bene, preparo le scaglie di parmigiano, io lo taglio a coltello, ma si potrebbe usare anche il pelapatate o la grattugia dalla parte con il taglio più largo.

Passo ora ad impiattare il mio carpaccio: prendo un piatto da portata e dispongo a strati prima i carciofi e poi le scaglie di formaggio, ripetendo il passaggio fino ad esaurire gli ingredienti. Per ultimo sopra passo ancora un fino d'olio, un po' di pepe e qualche fogliolina di mentuccia che spezzetto a mano.
Che ne dite?

Una ricetta leggera e versatile, ottima come contorno o antipasto, buona e salutare.