



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Carciofi farciti ai gamberi



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **casseruola, mixer, frusta o sbattitore elettrico, cucchiaio di legno**

Ingredienti

- 8 carciofi
- 350 g di code di gamberi
- 2 limoni
- 1 spicchio d'aglio
- 100 ml di panna fresca
- un bicchiere di vino bianco secco
- 200 g di maionese
- sale

Preparazione Carciofi farciti ai gamberi

Passo 1.

Preparate i carciofi, privandoli delle foglie e facendo restare solo i fondi.

Passo 2.

Versate in una casseruola mezzo litro d'acqua, il vino, il succo di due limoni e uno spicchio d'aglio, portate ad ebollizione e fate cuocere i fondi di carciofi per 15 minuti.

Passo 3.

Cuocete le code di gambero in acqua bollente salata qualche minuto, poi sgusciateli, tenete da parte 8 code di gambero e tritate le altre nel mixer.

Passo 4.

Montate a neve la panna ed incorporatela alle code di gambero e alla maionese mescolando con un cucchiaino di legno per evitare che la panna si smonti.

Passo 5.

Riempite i fondi di carciofo con il composto, guarnite ogni carciofo con una coda di gambero messa da parte e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)