

Mousse di Carciofi



TEMPI DI PREPARAZIONE 25 minuti

TEMPO DI COTTURA 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 8 cuori di carciofo
- / 2 scalogni
- / 1/2 arancia non trattata
- / 2 rametti di timo
- / 100 g di LA TENEROTTA VALSOIA (1 confezione)
- / 1 piccolo cuore di sedano bianco
- / 1 limone
- / 1 piccolo spicchio di aglio
- / 20 g di OLIO DI SOIA VALSOIA (2 cucchiari)

Procedimento

1. Tagliate i cuori di carciofo a spicchi.
2. Sbucciate, mondate e tritate gli scalogni e l'aglio e fateli rosolare con 2 cucchiari di OLIO DI SOIA VALSOIA.
3. Unite la scorza di 1/2 arancia grattugiata e i carciofi, tranne 4 spicchi che serviranno per decorare. Mescolate, unite 2 dl di acqua bollente e il timo e cuocete con il coperchio a fiamma bassa per circa 30 minuti (i carciofi dovranno essere morbidissimi). Eliminate il timo e frullate i carciofi con il loro fondo di cottura.
4. Lasciate raffreddare, quindi unite LA TENEROTTA VALSOIA mescolando bene per far amalgamare. Suddividete la mousse nei piatti e datele una forma regolare aiutandovi con uno stampino rotondo inumidito. Decorate con il sedano e gli spicchi di carciofo tenuti da parte, tagliati a julienne.