TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Sformatino di carciofi e quinoa con crema di pane

Ricetta a cura di
RISTORANTE QUINOA - FIRENZE

PREPARAZIONE: 90 MIN.
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 6 PERSONE

INGREDIENTI

7 carciofi freschi
120 gr quinoa bio
2 uova
30 gr. Parmigiano reggiano grattugiato
1 manciata di prezzemolo fresco tritato
100 ml Latte
2 spicchio d’aglio
Farina senza glutine q.b.
Olio di semi di girasole q.b.
Burro
Sale e pepe
Pane raffermo senza glutine
Brodo vegetale
1 mazzetto di coriandolo fresco

PREPARAZIONE

Pulite i carciofi, tagliateli in quarti e tenetene da parte una da cui ricavare delle stricioline sottili che friggerete in abbondante olio bollente. Nel frattempo fate rosolare lo spicchio d’aglio tritato in poco olio, unite i carciofi tagliati e fateli cuocere per circa 10 minuti.

Fateli raffreddare e poneteli nel mixer con il parmigiano, le uova, il prezzemolo, sale e pepe: tritate finemente. Aggiungere la quinoa cotta e il latte , amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Ponete il composto nei pirottini imburrati e infarinati. Infornate gli sformatini a 180 gradi per circa 35/40 minuti, lasciateli intiepidire prima di sfornarli.

Per la crema di pane:
Lasciare in ammollo del pane raffermo senza glutine. In una padella fate soffriggere uno spicchio d’aglio e il coriandolo tritato, aggiungete il pane leggermente strizzato, un po’ di brodo vegetale e lasciate cuocere per circa 10 minuti.
Frullare il tutto con un mixer ad immersione, fino a ottenere una crema morbida.
Servire gli sformatini con la crema di pane al coriandolo e le striscioline fritte di carciofi.

RISTORANTE QUINOA

Quinoa è il primo ristorante 100% gluten free di Firenze.
Tutti i piatti sono preparati utilizzando materie prime senza glutine e di qualità. Un menù sempre in evoluzione, con proposte che si adattano ai gusti di tutti, vegani, vegetariani e non. Tante proposte, per una cucina che unisce ai sapori della tradizione la creatività e l'innovazione, in un'armonia di sapori sorprendenti.
Domenica è il giorno del brunch, con un grande assortimento di portate della cucina italiana, americana e thai. Menù speciale anche per gli amici a quattro zampe.
Il Quinoa si trova a pochi passi dal Duomo di Firenze, nel cuore del centro storico, nell’antico chiostro di Santa Maria Maggiore. I tavoli all'esterno sono circondati da un incantevole orto urbano ricco di piante aromatiche e ortaggi. La veranda e la sala interna sono arredate con cura per creare un ambiente caldo e accogliente.
Il ristorante glutine free Quinoa ha la certificazione AIC - Associazione italiana Celiaci

Ristorante Quinoa
Vicolo Santa Maria Maggiore, 1 Firenze
Tel. 055 290876
www.ristorantequinoa.it
info@ristorantequinoa.it

VINO CONSIGLIATO

Vivi Vermentino

IGT TOSCANA 2023