

Michele D'Agostino  
Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine  
Professionale dei Maestri di cucina  
Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia  
Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola  
di aggiornamento della Federcuochi  
Componente Euro-Toques Italia  
Sito web [www.micheledagastinochef.it](http://www.micheledagastinochef.it) – e mail [dagastinochef@libero.it](mailto:dagastinochef@libero.it) – [michele@fic.it](mailto:michele@fic.it)



**SPICCHI DI CARCIOFO IN  
GUAZZETTO CON POLPETTINE DI  
CARNE E STRACCIATELA DI UOVA  
DI QUAGLIA AL PROFUMO DI  
FINOCCHIETTO**

Cat. antipasti



**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

8 carciofi violetta, un limone, mezzo litro di latte, una cipolla bianca tagliata a julienne  
un mazzetto di prezzemolo tritato, uno spicco d'aglio, 2 foglie d'alloro, 100 gr. Di olio e.v. di oliva  
un rametto di finocchietto dell'Etna, sale e pepe q.b.

**per la stracciatella:**

4 uova di quaglia  
50 gr. Di pecorino raspato  
un rametto di prezzemolo tritato  
sale e pepe q.b.

**per le polpettine:**

200 gr. Di carne di vitello tritata  
50 gr. Di pecorino raspato  
50 gr. Di pane raffermo grattugiato  
un rametto di prezzemolo tritato  
un odore di aglio tritato  
un uovo  
sale e pepe q.b.

***PROCEDIMENTO***

Pulire bene i carciofi, tornirli, tagliarli a spicchi immergerli in una bacinella con latte, acqua, il limone e lasciarli sbianchire.

In un pentolino di rame ed alluminio imbiondite la cipolla con l'olio d'oliva, aggiungetevi gli aromi e appena il composto bolle aggiungetevi i carciofi e mandate il tutto a fuoco lento.

Formate delle polpettine con i componenti su citati e a metà cottura dei carciofi aggiungetele, continuate la cottura a fuoco lento.

Preparate la stracciatella con gli ingredienti descritti battendo bene il composto e versatelo sul guazzetto di carciofi a cottura ultimata, lasciate insaporire per 5 minuti.

***COMPOSIZIONE DEL PIATTO***

Servite il guazzetto di carciofi in una fondina, irrorate con olio d'oliva, guarnite con un rametto di finocchietto e servite a parte croste di pane raffermo grigliato