



Elvea, een feest uit Italië

Artisjok met ricottavulling, tomatensaus en gremolata



Ingredienten voor 4 Personen

Voor de artisjok

4	artisjokken
25 ml	citroensap
1 bos	verse basilicum
	ijswater

Voor de saus

1	sjalot, fijngesnipperd
690	ELVEA Polpa di pomodoro
	olijfolie
	peper
	zout

Voor de ricottavulling

250 g	ricotta
1 theelepel	room
2 eetlepels	geraspte Parmezaanse kaas
1 theelepel	paneermeel

Voor de gremolata

1 theelepel	boter
4 eetlepels	paneermeel
1 teentje	look, fijngesnipperd
1 bos	peterselie, gehakt
1	citroen

Bereiding

Maak de verse artisjokken





Elvea, een feest uit Italië

1. Maak de artisjok proper door de buitenste bladeren te verwijderen en de steel te schillen.
2. Je bent klaar wanneer je een soort roos krijgt, duw even met de bovenkant van de blaadjes tegen je werkvlak. Smeer de bovenkant in met citroensap zodat de blaadjes niet verkleuren.
3. Kook de artisjokken voor ongeveer 10 minuten met de citroen erbij. Leg een bakpapier op het geheel zodat je het als het ware gaat stomen. Controleer tussendoor af en toe of de artisjok vroeger gaar is.

Maak de saus

1. Verhit wat olijfolie in een pan en stoof de fijngesneden sjalot glazig. Voeg de Elvea polpa toe en maak de bokaal proper met een scheutje water, voeg dit ook toe aan de saus. Kruid met peper en zout en laat zacht pruttelen.

Maak de ricottavulling

1. Meng ricotta met geraspte Parmezaanse kaas, room en paneermeel onder mekaar tot een mengsel.

Maak de gevulde artisjokken

1. Laat de artisjok afkoelen in een kom met ijswater. Dep daarna droog met keukenpapier. Snijd de steel van de bloem en trek bladen van het hart een beetje uit mekaar. Vul de artisjokharten met het ricottamengsel.
2. Verhit olijfolie in een pan en bak de gevulde artisjokken en de steel ongeveer 4 minuten tot ze goudbruin zijn. Kruid met peper en zout.

Maak de gremolata

1. Verhit olijfolie en boter in een pan en voeg paneermeel, fijngesneden look, gehakte peterselie en citroenzeste toe.
2. Bak het geheel kort tot je de gewenste structuur bekommt.

Afwerken

1. Schep de saus op het bord, leg de de gevulde artisjok erbovenop. Leg enig en lepeltje ricotta op de artisjok en werk af met gremolata en basilicum.
2. De liefhebber kan nog afwerken met een lepeltje olijfolie.

- In samenwerking met njam! rond het programma 'Snel, Makkelijk & Lekker S2'
- Recept van chef: Peppe Giacomazza
- Foto van Silke Van Engeland

Recept info: Peppe Giacomazza

