

CasAntonini 1976

ITALIAN WILD COUNTRY TYPICAL STYLE

Insalata di di Farro Triticum Dicoccum Durum con Carciofi al profumo di Prezzemolo e Mentuccia

Ingredienti per 10 porzioni: 500 gr. di Farro Triticum Dicoccum Durum, 4 rametti di Rosmarino fresco, 3 foglie di Salvia, 2 foglie di Alloro, 1 porro, 1 Sedano piccolo, 2 peperoncini, 4 spicchi di Aglio, 2,5 Lt. di Brodo Vegetale, 10 Carciofi, 3 Limoni, 1 bicchiere di Vino Bianco, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 mazzetto di Mentuccia, Sale ed Olio Extra Vergine di Oliva CasAntonini 1976 q.b., 60 cm. di filo da cucina .

Preparazione della prima parte

Il nostro Farro non va messo in ammollo, tuttavia prima della cottura, consigliamo di passarlo sotto l'acqua corrente per eliminare la "naturale" polvere .

In una pentola alta con il fondo spesso scaldiamo l'Olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976, 2 spicchi di aglio vestiti, 1 peperoncino, il porro ed il sedano tritati più finemente possibile. Aggiungiamo il Farro Triticum Dicoccum Durum, mescoliamo bene, mettiamo la salvia e scaldiamo il tutto . Aggiungiamo il brodo, l'alloro e copriamo mescolando di tanto in tanto. Dopo circa 10 minuti di ebollizione aggiungiamo il sale ed il rosmarino, meglio se legato in due mazzetti, così da non ritrovare le foglie del rosmarino sparse, eliminiamo l'aglio ed amalgamiamo bene. A fine cottura, quindi dopo altri 5 minuti circa, togliamo il peperoncino, la salvia, il rosmarino e l'alloro aggiustiamo di sale se necessario. Spegniamo il fuoco e scoliamo il farro mettendolo in una ciotola molto capiente per farlo freddare facilmente .

Seconda parte

Mentre si cuoce il Farro, togliamo le foglie dure più esterne del carciofo e lo tagliamo a metà, verificando se dobbiamo togliere l'eventuale "dura peluria interna" e tagliamo il mezzo carciofo in tre spicchi , ottenendo così, per ogni carciofo sei spicchi che metteremo in una grande ciotola con abbondante acqua ed i 3 limoni con il loro succo, per non far scurire i carciofi. In una capiente padella con dell'Olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976, 2 spicchi di aglio "vestiti" ed 1 peperoncino sul fuoco acceso a media forza, mettiamo i carciofi mondati, lavati e scolati ben bene . Quando i carciofi sono ben caldi, li sfumiamo con il vino bianco, aggiungiamo il prezzemolo e la mentuccia tagliati finemente. Maneggiamo di tanto in tanto, togliamo l'aglio ed il peperoncino e fermiamo la cottura "al dente", quindi aggiustiamo di sale e togliamo dal fuoco. Prendiamo la ciotola con il Farro ci aggiungiamo i carciofi, maneggiamo ed aggiustiamo di sale ed Olio extra vergine CasAntonini 1976 a nostro piacere. Consigliamo, poi, di aggiungere un filo di Olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976 a crudo, in ogni piatto .

... I cucinieri di CasAntonini 1976