

**Tavola d'autore**

Tortino di carciofi romaneschi con pecorino e noci di Subiaco

SIMONE PANELLA

LTORTINO di carciofi romaneschi con fonduta di pecorino e noci di Subiaco è un piatto particolarmente adatto alla stagione autunnale e invernale. Una ricetta che utilizza uno degli ingredienti principe della cucina romana, sua maestà il carciofo, e lo abbina ad un altro grande protagonista della gastronomia laziale: il pecorino. A rendere il tutto ancora più unico e saporito, ci pensano le noci di Subiaco. La preparazione prevede per la fonduta di cuocere a ba-

gnomaria il latte e la panna, aggiungere il pecorino e mescolare fino a che non avrà raggiunto la densità desiderata. Pulire i carciofi e formare delle lamelle di 5-6 mm e saltare in padella con olio extravergine di oliva insaporito con due spicchi di aglio.

Salare e mettere i carciofi in una placca forata per

asciugarli dell'olio. Condire i carciofi con il pecorino a scaglie sottili e la mentuccia. Imburrare gli stampi di alluminio e riempirlo con il composto di carciofi. Infornare per 7-8 minuti a 190 gradi, mettere nei piattini guarnire con la fonduta di pecorino e un po' di granella di noci di Subiaco.

Vino consigliato: "Antinoo" di Casale del Giglio

LO CHEF

Simone Panella è lo chef del ristorante "Antica Pesa" in via Garibaldi 18 a Trastevere. Tel. 06.5809236