



Carciofi col tappo d'uovo (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

secondo piatto - caciocavallo - Sicilia - carciofi - cerda - piatto vegetariano

Piatto tipico e molto antico.

Per 12 carciofi.

1) Si prepara il condimento interno a base di pangrattato:



pangrattato abbondante (circa 200 grammi)

1 scatola di pomodoro pelato

soffritto di cipollina abbondante

3 cucchiaini di caciocavallo grattugiato

4 cucchiaini di parmigiano grattugiato

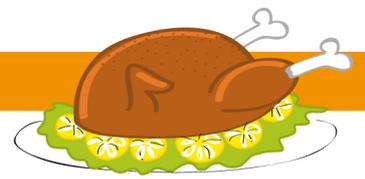
prezzemolo

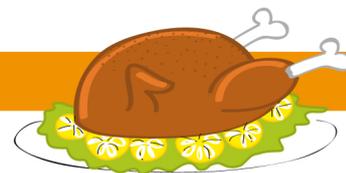
2 cucchiaini di zucchero

3 bottiglie di passata di pomodoro

In metà del soffritto cuocere il pelato ed aggiungerlo poi al pangrattato che risulterà di colore rosa, schiacciandolo bene con una forchetta; aggiungere poi tutti gli altri ingredienti escluso la salsa di pomodoro, che va fatta cuocere invece con il restante soffritto e nella quale si immergeranno i carciofi dopo l'imbottitura e la frittura del tappo.

2) Si procede al riempimento dei carciofi: bisogna allargarne i petali sbattendo il carciofo contro un tagliere e poi con l'aiuto di un cucchiaino si riempiono premendo bene il condimento affinché si compatti e non esca durante il capovolgimento (per altro rapidissimo) in padella:

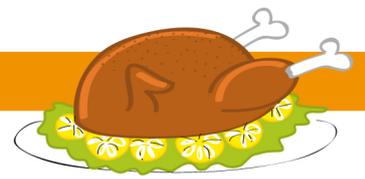




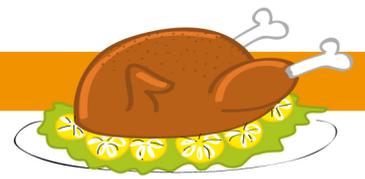
3) Si frigge il tappo:

Si battono 2 o 3 uova con un pizzico di sale e si versano con un mestolino fino a ricoprire bene la superficie del carciofo imbottito. Un trucco utile affinché il tappo non si stacchi durante la frittura è quello di affondare uno stecchino dalla superficie fino al fondo del tappo: ciò permetterà all'uovo di aggrapparsi al ripieno di pangrattato





4) Si mettono a finire la cottura nel sugo di pomodoro:  
Cuocere sul gas a fiamma moderata per 30 minuti o comunque finché la forchetta infilza bene il fondo del carciofo.



*Si può arricchire come un ragù, aggiungendo al sugo anche della salsiccia saltata in padella e delle normali polpettine di carne macinata prima dell'inserimento dei carciofi. Rimescolare il minimo indispensabile e con molta cura per non disfare le polpettine.*

eCucinando.it