



# Zuppa di carciofi

## Ingredienti :

CIPOLLA	1	PANNA	200 ML
CARCIOFI MONDATI	400 GR	OLIO DI OLIVA	15 GR
FONDO BIANCO	500 ML	SALE, PEPE	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
<b>1</b>	<b>Carciofi</b> <b>Olio d'oliva</b> <b>Cipolla</b>	400 gr 15 gr 1	Inserire nella vasca	120°C	1000 giri/min	4 min	Aperto	
<b>2</b>	<b>Fondo bianco</b>	500 ml	Versare	100°C	400 giri/min	15 min	Aperto	
<b>3</b>	<b>Panna</b>	200 ml	Aggiungere	-	3500 giri/min			Fermare l'apparecchio quando la crema diventa ben liscia
<b>4</b>				-				Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



### ASTUZIA DELLO CHEF

Dopo aver pulito i carciofi togliendo le foglie più esterne, conservarli in acqua e un po' di limone per evitarne l'ossidazione.