

CARXOFES FARCIDES DE GAMBA

<u>Per 6 carxofes</u>	<u>Ingredients</u>
6	carxofes
250 grs	gambes fresques
6	gambes grans per decorar
2 cullerades	farina
30 grs	mantega
100 grs	formatge ratllat Emental
	sal, pebre negre i nou moscada

Elaboració:

- Eliminar les fulles dures de les carxofes i tallar el tronc.
- Tallar la punta de les carxofes per a poder-les obrir bé a l'hora de posar-hi el farciment.
- Fregar-les amb suc de llimona perquè no s'oxidin.
- Retirar el cap de les gambes i els bullir-los amb mig litre d'aigua durant 20 minuts.
- Colar el fumet i reservar.
- Pelar les gambes. Reservar.
- Bullir les carxofes fins que quedin tendres però procurant que es mantinguin senceres i no se'ns trenquin quan les farcim.
- Mentrestant en una paella enrossim lleugerament les gambes amb una mica de mantega.
- Les gambes petites les trossejarem i les grans les reservarem per decorar.
- A la mateixa paella hi enrosim la farina i a poc a poc anem afegint el fumet dels caps de les gambes mentre anem remenant sense parar.
- Als 15 minuts de cocció hi afegim les gambes trossejades, el pebre negre, la nou moscada i una punta de de sal.
- Ho deixem coure 5 minuts més.
- Tot seguit posem les carxofes en una safata que pugi anar al forn, les obrim amb cura i les anem omplint amb el farcime
- Posar-hi el formatge ratllat per sobre.
- Gatinar al forn a màxima temperatura .
- Per presentar el plat hi col·locarem una gamba gran a sobre per decorar