

CARXOFES A LA CASSOLA amb PA

recepta de Santi Vila - restaurant Alkimia

Nota: Primer es cou a foc baix i s'acaba traspassant al forn, per aquest motiu ho hem de preparar en una cassola que pugui anar al forn.

	<u>Ingredients</u>
8	carxofes
500 ml	aigua
2	cebes
1	porro
100 grs	pasta italiana seca de mida petita (pistons, maravella, etc)
100 grs	pa sec
	farigola
	oli
	sal
	<u>picada</u>
	pinyons
	parmesà ratllat
	all
	oli
	OPIONAL
1	ou dur /per persona

Elaboració:

- Tallar unes llesques de pa sec i fer-ne daus.
- Picar la ceba.
- Netejar i tallar el porro en juliana.
- Sofregir lleugerament la ceba picada a foc baix amb un raig d'oli i una punta de sal.
- Afegir-hi el porro tallat en juliana. Deixar-ho coure 3 minuts.
- Eliminar les fulles exteriors més dures de les carxofes i polir-les deixant un tros del tronc.
- Escapçar les puntes fins a una mica més de la mitat de la carxofa.
- Posar-les a la cassola i que couguin 1 minut.
- Afegir-hi la pasta italiana seca (de mida petita), una mica de farigola i l'aigua (o un caldo preparat amb les parts més verdes del porro). Deixar-ho coure 12 minuts
- Mentre bull preparem una picada amb els pinyons, el parmesà ratllat i l'all. Un cop picat, emulsionar amb oli.
- Cap al final de la cocció hi posem uns daus de pa sec i pel damunt hi tirem la picada
- Un cop cuit traslladem la cassola al forn i l'encenem en la posició de gratinador a la màxima potència durant uns 4 minuts (anar vigilant) fins que el pa i el formatge agafi color torrat.
- Deixar reposar uns 20 minuts abans de servir

OPCIONAL

- Al servir s'hi pot afegir un ou dur a cada plat o ratllar-hi ou dur pel damunt.