

CARXOFES FARCIDES DE CARN PICADA

4 persones	Ingredients
5	carxofes
	<u>Farciment de les carxofes</u>
150 grs	carn picada
1	ou (no posar-lo tot, es massa per a 150 grs de carn picada .. posar-ni 1/2 ou)
	alfàbrega fresca
	julivert
	<u>Per arrebossar les carxofes</u>
1	ou
	farina
	oli
	<u>Per la cocció a la cassola</u>
	tomàquets vermells
	ceba
	grans d'all
	julivert
	alfàbrega fresca
	api
	OPCIONAL: xile sec Si volem que piqui una mica hi podem posar polpa de nyora un cop oberta i hidratada

Elaboració

- Deixar la tija de les carxofes una mica llarga.
- Eliminar les fulles superficials més dures.
- Tallar la punta de les carxofes.
- La vora de les carxofes ens haura quedat recta al tallar-lis la punta i ara hi farem 4 talls inclinats per tornar-los-hi a donar una punta en forma de llança.
- Fregar les carxofes amb llimona perquè no s'enfosqueixin.
- Pelar la capa superficial de la tija per deixar la part més tendre del mig.
- Tallar les carxofes per la meitat i després a quarts
- Amb un ganivet esmolat traïem la pelussa de l'interior de les carxofes.
- En un bol barrejem la carn picada + julivert picat + alfàbrega fresca picada + sal + 1/2 ou sencer i barrejar-ho bé.
- Si queda sec hi afegim una mica més d'ou i si queda poc consistent hi posem una mica de farina.
- Omplim els lloc on hi havia la pelussa de les carxofes amb cran picada.
- Ajuntem "TRES quarts de carxofa" i conformem una nova carxofa premen amb força les tres peces a dins del palmell de la ma (ho farem només amb 3 peces, no amb els quatre quarts).
- Enfarinar abundantment les carxofes recomposades
- Passar-les per ou deixetat.
- Fregir un oli abundant ben calent (a 160°C) per segellar.
- Escaldar els tomàquets vermells per treure'ls-hi la pell. Deixar-los sencers
- En una cassola posem els tomàquets sencers + ceba + api + julivert + oli + xile sec (opcional) i ho deixem coure una estona.
- Al final hi posem les carxofes i les deixem coure 30 minuts a foc suau.