

78.- Carxofes amb salsa blanca

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/carxofessalsablanca.html>

La idea d'aquesta recepta també està extreta d'un programa de cuina. Jo buscava alguna cosa original per servir-la com aperitiu en algun dinar especial, com per exemple, els àpats gastronòmics que fem amb uns amics. De fet, ja fa 40 anys que els fem i cada cop és més difícil trobar receptes originals per gaudir-les conjuntament. Com ja és habitual, primer vaig seguir la recepta original i després hi vaig introduir alguna variació. Queden molt bones i agraden molt. Això sí, un cop es fregeixen, cal servir-les immediatament.

Ingredients per 6 persones

6 carxofes grans

60 ml de llet semidesnatada

Una llimona

120 ml d'oli de gira-sol

50 g de formatge de bola ratllat

2 cullerades de postres de parmesà ratllat

½ gra d'all

oli d'oliva

3 cullerades soperes de farina de blat

3 cullerades soperes de farina de cigró

Pebre negre

Sal

Elaboració

Retallar una mica el tronc, eliminant la part negra; treure les fulles exteriors de la carxofa fins que quedin les fulles que ja son grogues per baix. Partir-les per la meitat i treure les flors (els pèls) i submergir-les en aigua amb el suc de mitja llimona.

Tallar-les longitudinalment en dos, tres o 4 trossos, depenent de la mida de la carxofa, tenint cura de deixar-hi una mica del tronc a cada part. Afegir-hi una mica de sal i coure-les al microones durant 5 min posant-hi 5 cullerades d'aigua.

Si voleu, les deixeu refredar i les congeleu per fer-les servir quan us convingui. Això de congelar-les es opcional.

Per fer la salsa poseu al vas del braç elèctric l'oli de gira-sol, 40 ml de llet, el mig gra d'all, una culleradeta de suc de llimona, una mica de sal, i una mica de pebre negre. Poseu el braç al fons i engegueu-lo. No el mogueu fins que veieu que la salsa s'està lligant. Llavors ja podeu posar-lo una mica cap amunt per acabar de lligar-la. Afegiu els 20 ml de llet restant i els dos formatges i barregeu-ho tot molt bé. Si queda massa espessa, li podeu afegir una mica més de llet. La textura ha de ser la de una maionesa. Ajusteu el punt de sal.

Poseu una paella petita al foc amb oli d'oliva. Barregeu les farines de blat i de cigró i poseu-les en un plat fondo. Assequeu bé les carxofes, passeu-les per la farina, espolseu-les una mica i poseu-les a l'oli quan estigui calent però que no fumegi. Fregiu les carxofes, banda i banda i que quedin ben torradetes. Poseu-les sobre un paper de cuina per eliminar l'excés d'oli.

Poseu-les en una plata, envoltant la salsa i ja les podeu servir.