

## CUORE DI CARCIOFO CON SCAMPI E BURRATA DI ANDRIA

**Ingredienti:** per 4 persone

- 12 code scampi
- 1 burrata di Andria
- 10 g bottarga di muggine

Per i carciofi:

- 4 n. carciofi mammole belle grande
- 4 spicchi aglio in camicia
- 4 rametti prezzemolo
- 4 rametti timo al limone
- 4 foglie alloro
- q.b. sale e pepe

Per la crema di patate:

- 50 g cipollotti
- 1/2 spicchio aglio
- 10 g burro
- 200 g patate
- 500 g brodo di pollo
- 1 foglio alloro
- q.b. sale e pepe
- 25 ml olio extra vergine

**Preparazione:**

Per i carciofi:

- pulire i carciofi e metterli sottovuoto con aglio in camicia, prezzemolo, timo, vino sale e pepe
- cucinarli per 20 minuti al forno a vapore
- raffreddarli in acqua fredda

- aprire la burrata e tagliare la crosta a julienne
- montare la crosta con la panna
- riempire i fondi dei carciofi con la burrata
- coprire la burrata con i scampi e condire con sale e olio extra

Per la crema di patate:

- rosolare cipollotti e aglio in burro
- aggiungere le patate
- bagnare con brodo e aggiungere alloro, sale e pepe
- frullare il tutto e montare con 25 ml olio extra vergine
- aggiungere in 50 grammi della crema 2 grammi buccia di limone canditi

- stendere la crema di patate nel piatto
- aggiungere il carciofo al centro e condire con bottarga di muggine
- mettere le erbe al torno del carciofo e finire con un filo d'olio e un foglio d'argento come decorazione

