

CARBONARA DI MORTADELLA DI PRATO E CARCIOFI



Carbonara di Mortadella di Prato igp e carciofi Versus Tortino di Carciofi e Mortadella di Prato IGP. Carciofo Violetto di Toscana, uova bio, spaghetti, scalogno, olio evo, sale, pepe, parmigiano e tanta tanta fantasia.

Carbonara di Mortadella di Prato e carciofi Versus Tortino di Carciofi e Mortadella di Prato IGP. Dopo il grande successo riscosso con l'[anticipazione che abbiamo dato la scorsa settimana](#), a grande richiesta abbiamo optato per dare ancora una volta visibilità alla nuova IGP pratese, la Mortadella di Prato.

Ispirati dalle molteplici interpretazioni date all'utilizzo in cucina di questo salume particolare da grandi nomi della ristorazione, abbiamo voluto dare anche il nostro contributo, sperimentando di fatto, nuovi accostamenti di sapori e facendo attenzione a rispettare la stagionalità dei prodotti della terra, in modo da poterne apprezzare al meglio le qualità organolettiche.

Il primo ingrediente della Carbonara di Mortadella di Prato e carciofi, Il Carciofo Violetto di Toscana



Tipici di questo periodo che ci introduce in punta di piedi in una primavera che sembra non essersene mai andata, sono i carciofi. Dalle nostre parti, si usa in particolare il Violetto di Toscana, che ha la particolarità di essere senza spine. Ecco quindi che mettendo insieme questi due ingredienti eccellenti, abbiamo studiato come rivisitare la più semplice delle ricette, se vogliamo, anche se le sue origini non sono tipicamente toscane: stiamo parlando di una innovativa Carbonara di Mortadella di Prato e carciofi.

Ciò che ci ha spinto a rivisitare una ricetta tutt'altro che locale, è stato il capire che in cucina, come nel dialogo tra culture, non si devono avere pregiudizi né tantomeno il timore di sperimentare nuovi accostamenti per esaltare le qualità di un ingrediente piuttosto che un altro o di stravolgere ricette "intoccabili".

In realtà non abbiamo stravolto niente se non provato a sostituire il guanciale con la Mortadella di Prato IGP, il suo carico di aromi e il piacevole contrasto tra speziato (dovuto a una miscela di macis, pepe, coriandolo, cannella, chiodi di garofano, aglio e sale marino) e dolce, conferito dal liquore Alkermes. A questi, abbiamo aggiunto anche un trito di carciofi saltati in padella con olio e poca acqua.

Ricetta per la Carbonara di Mortadella di Prato e carciofi (2 persone)



- 160 gr. di spaghetti nr. 5
- 1 uovo intero biologico dell'[Azienda Agricola Palmi](#)
- 2 fette spesse di Mortadella di Prato IGP
- 1/2 Scalogno bio Az. Agr. Palmi
- 2 Carciofi violetti bio Az. Agr. Palmi
- Olio evo toscano della Fattoria di Ostina
- Sale e Pepe q.b.
- Parmigiano Reggiano 30 mesi a piacere

Procedimento per la Carbonara di Mortadella di Prato e carciofi

Pulite i carciofi e dopo averli affettati sottilmente, metteteli a bagno in una ciotola con acqua e limone per almeno dieci minuti. Dopo averli scolati, buttateli in una padella con olio evo toscano e poca acqua e cuoceteli a fuoco vivo finché non appaiono teneri alla forchetta, quindi spegnete il fuoco e teneteli da parte mentre cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo tagliate la Mortadella di Prato a piccoli cubetti o a striscioline e preparate il fondo del condimento andando a riporla in una padella (noi abbiamo usato la wok) insieme a olio evo, scalogno affettato sottilmente e, per ultimi i carciofi. Ultimata la cottura, scolare la pasta e farla saltare nella padella con il condimento e un uovo precedentemente sbattuto con un pizzico di sale.

Decorate il piatto con qualche striscia di Mortadella arrostita in forno a 220° per 5 minuti e una spolverata di Parmigiano Reggiano. Il risultato è un piatto raffinato e rustico allo stesso tempo, esattamente come il secondo piatto che abbiamo studiato con gli stessi ingredienti della carbonara. Un piatto rigorosamente legato alla tradizione toscana, ma rivisitato in chiave moderna ed originale.

Ecco a voi la signora... Carbonara di Mortadella di Prato e carciofi

Tortino di Carciofi e Mortadella di Prato IGP





Ciò che ne è scaturito è un invitante Tortino di Carciofi e Mortadella di Prato IGP, preparato con la ricetta scritta di pugno dalla nonna. Ma cosa si intende per *tortino*? Molti lo preparano in forno come torta salata avvolta nella pasta sfoglia o nella pasta brisée, altri lo identificano con una frittata più spessa del normale da mangiare con le mani dopo essere stata tagliata a cubetti.

Noi abbiamo provato a farne una *cocotte: mise en place* raffinata ed elegante dunque, pur mantenendo i sapori e l'immagine rustica di questo piatto tipico della cucina fiorentina.

Ricetta per il Tortino di Carciofi e Mortadella di Prato IGP (2 persone)

- 1 uovo intero biologico
- 2 carciofi violetti biologici
- 2 fette di Mortadella di Prato IGP tagliata fine
- 3 cucchiaini di Besciamella
- 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
- Sale q.b.

Procedimento per il Tortino di Carciofi e Mortadella di Prato IGP





Dopo aver pulito i carciofi, tagliateli a spicchi e cuoceteli in una padella con poca acqua e olio evo toscano. Una volta cotti, sminuzzateli finemente ed uniteli in una terrina a tutti gli altri ingredienti amalgamando bene il composto ed aggiustando di sale. Ungete due *cocotte* di porcellana e versatevi il composto, quindi cuocete in forno statico per 15 minuti a 180° C. Da gustare tiepido.

Con questo menù ispirato dalla nuova IGP pratese abbiamo quindi voluto dare la nostra personale interpretazione – stimolati dalle idee fornite dagli chef che hanno animato la cena dedicata a Sua Eccellenza la Mortadella di Prato – a questo salume così particolare e versatile. Voi cosa preparereste con questo ingrediente? Sperimentate e postate le vostre proposte taggando Tuscanypeople.

Intanto vi anticipiamo che per la prossima settimana abbiamo in serbo una dolce sorpresa, ispirata alla Pasqua e allo stesso tempo dedicata a Tuscanypeople: una ricetta tradizionale toscana (fiorentina per la precisione) presentata in modo molto originale...continuate a seguirci e scoprirete di cosa si tratta!

Se decidete di realizzare una di queste magnifiche ricette, condividetele con noi usando i nostri due hashtag #TuscanyPeople e #LeRicettediTuscanyPeople sui nostri canali social [Instagram](#), [Facebook](#) e [Twitter](#). Le foto più belle verranno ripostate sul nostro profilo Instagram. E se volete lasciare la vostra opinione, commentate l'articolo: l'autore del post più simpatico e originale vincerà un aperitivo in compagnia della redazione di TuscanyPeople, ovviamente offerto da noi!

Buona degustazione con gli occhi, il palato e il cuore!

Info: [Food experience nella cucina di casa](#)



La cucina di TuscanyPeople:

Se realizzerete questo interessante ricetta della “Carbonara di Mortadella di Prato igp e carciofi”, rigorosamente a chilometri zero, vi invitiamo a condividerla con noi usando i nostri hashtag #TuscanyPeople e #LeRicettediTuscanyPeople sui nostri canali social [Instagram](#) e [Facebook](#).

Le foto più belle verranno ripostate sul nostro canale instagram www.instagram.com/tuscanypeople

