

Carciofi alla Costantinopoli – Αγκινάρες αλά πολιτά (cucina greca)

Questi carciofi vengono serviti in un piatto della cucina greca primaverile dal sapore molto intrigante.

Una di quelle preparazioni che, finito di svuotare il piatto, ci impongono di andare avanti a lucidarlo con delle belle fette di pane!

Non è una preparazione che richieda ingredienti particolari e, in stagione, sono quelli che si trovano abitualmente nella dispensa.

Di versioni di questo piatto ne esistono tante quante sono le cucine della Grecia... io un po' l'ho preparato rileggendone alcune nonché interpretando *molto liberamente* la magistrale [versione di Akis Petretzikis](#) con pure l'aggiunta di una [salsa avgolemono](#) un po' rielaborata a completare e legare il piatto.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

olio EVO (greco)	CT.	3
aglio	pz.	1
cipolla (v. nota)	pz.	2
carote	pz.	2
patate	pz.	4
carciofi, già puliti e a spicchi	g.	300
aneto		Ad Lib.
scorza di limone	pz.	1
sale e pepe		QB.
brodo vegetale caldo	ml.	400
maizena	CT.	1
uovo	pz.	1
succo di limone	pz.	1

Preparazione:

Preparare tutte le verdure: i carciofi a spicchi, fino al momento dell'uso, andranno tenuti in acqua fredda acidulata con del succo di limone; e così anche le patate e le carote tagliate a dadi.

Tagliare a fettine sottilissime l'aglio e a grossi pezzi le cipolle (o in alternativa, una cipolla e due cipollotti).

Scaldare l'olio in un tegame dai bordi alti e farvi rosolare l'aglio per qualche secondo e completare con la cipolla. Far cuocere senza far colorare per un paio di minuti e poi aggiungere patate e carote.

Fare insaporire per un altro paio di minuti e completare aggiungendo i carciofi.

NON AGGIUNGERE SALE E PEPE, il brodo è già salato di per sé; si valuterà verso fine cottura se occorrono.

Coprire con la scorza del limone grattugiata e l'aneto tritato fine.

Mescolare, aggiungere parte del brodo vegetale e spargere, aiutandosi con un colino, la maizena su tutto il contenuto del tegame.

Mescolare bene, versare il resto del brodo e portare a ebollizione.

Coprire con un coperchio con lo sfiato regolabile aperto al massimo, abbassare la fiamma e lasciar sobbollire per una ventina di minuti e comunque non prima che le patate siano cotte.

Mentre procede la cottura, spremere il limone da cui s'è già grattata la scorza e sbatterlo con energia insieme a un uovo.

Assaggiare il liquido di cottura e, se necessario, aggiustare ora di sale e pepe.

Prelevare 3 CT. del liquido di cottura e continuando a mescolare aggiungerlo all'emulsione di uovo e limone facendo attenzione a non far rapprendere l'uovo!

(per evitare pasticci, verso il liquido in un piccolo bicchiere che appoggio brevemente in acqua fredda).

Togliere il coperchio dal tegame e, se necessario, alzare la fiamma per rendere un po' più densa la salsa.

Togliere dal fuoco e versare tutt'in giro al tegame la salsa d'uovo e limone preparata poc'anzi.

Mescolare delicatamente e portare in tavola.

Va servita assolutamente in piatti fondi e accompagnati da fette di pane sparse sul tavolo: serviranno a ripulire da ogni resto di sugo i piatti;

... c'è chi trova che, quasi quasi, la salsa sia ancora più appetitosa della pietanza stessa.

Buon appetito!