

Artyčoková pěna s pancettou

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mražená artyčoková srdíčka 8 ks
- Vývar 300 ml
- Mascarpone 100 g
- Česnek 1 stroužek
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Pancetta 6 plátků

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Srdíčka podle potřeby rozmrazte, ke sterilovaným artyčokům můžete přidat bílou část z půlky póru, aby se chuť z nálevu zneutralizovala. Rozmrazené artyčoky vařte v zeleninovém vývaru doměkka. Slijte, ponechte si asi jen 70 ml vývaru. Přidejte mascarpone a rozmixujte na pyré. Dochutě česnekem, solí, pepřem a citronovou šťávou. Pancettu nakrájejte a orestujte dokřupava na suché pánvi. Pěnu podávejte ozdobenou panncetou.