

## Carciofi fritti alla birra e curcuma con ketchup di fragole

Una vera esplosione di gusto vegetariana: prova il nostro antipasto gourmet di carciofi con ketchup di fragole.



Voglia di un **antipasto veloce** e diverso dal solito? Allora i nostri **carciofi fritti** alla **birra** e **curcuma**, con delizioso **ketchup di fragole**, sono proprio quello che fa per te! L'inconfondibile croccantezza dei carciofi si fonde con la vivacità della curcuma. Il ketchup di fragole, aromatizzato con senape, paprika e zenzero, mixa invece una dolcezza sorprendente con una nota acidula. Per un risultato ugualmente croccante, puoi prepararli anche in friggitrice ad aria!

**Difficoltà: facile**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 25 min.**

### Ingredienti (per 4 persone)

4 carciofi

**70 g di farina 0 Despar Premium**

125 ml di birra chiara

**1 cucchiaino di curcuma in polvere Despar**

Un pizzico di sale

Il succo di mezzo limone

Olio di semi di girasole q.b.

### Per il ketchup di fragole

300 g di fragole

50 g di cipolle rosse

1 cucchiaino di senape

1 cucchiaino di paprika in polvere

1 pezzettino di radice di zenzero

1 cucchiaio di aceto di mele

40 g di concentrato di pomodoro

20 g di zucchero

1 pizzico di sale

**2 cucchiai di olio extravergine di oliva 100% Italiano Despar Premium**

### Preparazione

1. Taglia a quarti i carciofi e immergili in acqua e succo di limone.

2. In una ciotola mescola farina, birra e curcuma a ottenere una pastella liscia. Immergi nella pastella le fettine di carciofo scolate, sgocciola dalla pastella in eccesso e friggi nell'olio caldo, girandole di tanto in tanto, finché saranno leggermente dorate. Scola su carta assorbente, poi sala.

3. Per il ketchup lava le fragole, privale del picciolo e frullale fino a ottenere una purea. Affetta finemente la cipolla. In una casseruola metti l'olio, lo zenzero grattugiato, la senape, la paprika e le cipolle. Rosola dolcemente per un paio di minuti unendo poca acqua al bisogno, aggiungi lo zucchero e prosegui la cottura per altri due minuti. Unisci anche la purea di fragole, il concentrato di pomodoro, il sale e l'aceto, mescola bene e lascia cuocere per 10 minuti.
4. Servi i carciofi con il ketchup di fragole.