

Carciofi imbottiti (Carcioffole mbuttunate)



Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi grandi
- 2 uova
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 3 cucchiaini di formaggio grattugiato
- prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine (Mediterranea)
- sale
- pepe
- 1/2 limone

PROCEDIMENTO:

- 1. Pulire i carciofi, tagliare il gambo e metterli in acqua con succo di limone.*
- 2. Nel frattempo preparare il ripieno mescolando le uova con il pangrattato, il formaggio, un po' di prezzemolo, sale e pepe.*
- 3. Prendere una teglia che vada bene sia sul fuoco che in forno mettere olio, sale, pepe, prezzemolo e aglio.*
- 4. Per aprire le foglie dei carciofi basta batterli su di un piano in modo che le foglie si aprano, riempirli con il ripieno.*
- 5. Disporli "in piedi" nella teglia e ricoprirli ancora con olio, sale, pepe, prezzemolo e aglio. Riempire la teglia con acqua fino a coprire per metà i carciofi e cuocere per 30 minuti sul gas a fuoco medio, aggiungere acqua all'occorrenza.*
- 6. Continuare la cottura in forno per mezz'ora ancora coperto da un foglio di alluminio.*
- 7. Togliere l'alluminio e far colorire la superficie per 10 minuti.*