



Le nostre ricette



Carciofi e mozzarella

tempo di preparazione: ⌚ 40'

difficoltà: 👨‍🍳

ingredienti:

Dosi per 4 persone:

8 carciofi,
160 gr. di mozzarella, -
25 gr. di Grana Padano,
un uovo,
un limone,
una acciuga salata,
prezzemolo,
pangrattato q.b.,
olio extra vergine di oliva q.b. ,
sale e pepe q.b.



preparazione:

Mondate e pulite i carciofi e metteteli a bagno in acqua e succo di limone.

Mescolate insieme la mozzarella che avrete tritata grossolanamente con l'uovo, il Grana Padano grattugiato, il prezzemolo tritato, sale e pepe.

Aprite i carciofi, salateli, pepateli e farcite con il composto di mozzarella. Spolverizzateli con il pangrattato, sistemateli in una teglia oliata, condite con un filo d'olio, aggiungete un po' d'acqua e fateli cuocere in forno a 180° per 25 minuti circa.