

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi alla lombarda

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

- 1 Togliere le foglie più dure, con un coltello tagliare i carciofi per la loro lunghezza a fette il più sottile possibile; queste vanno poi messe a bollire per 10 minuti in acqua bollente acidulata e salata.
- 2 Le fette sgocciate, vanno ora passate nell'uovo battuto con sale e pepe, quindi nel pangrattato e infine fritti nel burro, avendo cura di rivoltare almeno una volta.