

SECONDI PIATTI

Carciofi ripieni di luganega

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **carciofi ripieni di luganega**: che bella ricetta questa! Questa versione rende il carciofo un vero e proprio secondo: particolarmente saporito, il ripieno arricchisce l'ortaggio e ben si sposa con il suo gusto tipico amarognolo. Potete utilizzare questa versione come base di partenza per creare nuove alternative e varianti gustose, ma fidatevi che già così è buonissima!

Se amate in particolar modo questi prodotti della terra vi consigliamo di relaizzare anche la pasta [pasticciata con carciofi e pancetta](#): la fine del mondo!

INGREDIENTI

CARCIOFI 12
LUGANEGA 150 gr
PANINI rafferma - 1
LATTE INTERO
CIPOLLE piccola - 1
PROSCIUTTO COTTO 100 gr
GROVIERA 100 gr
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
UOVA 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per la realizzazione della ricetta dei carciofi ripieni di luganega.



- 2 Mondate i carciofi tenendo solo il cuore.

In una terrina preparate il ripieno con pane ammollato, cipolla, salsiccia e prosciutto tritati, parmigiano, uovo, sale e pepe, amalgamate bene.



- 3 Scottate i carciofi interi in acqua bollente,



- 4 Scolateli e asciugateli, schiacciateli al centro, riempite il buco con la farcia e coprite con il Gruyère grattugiato.



- 5 Infornateli a 200°C per 30 minuti.
Potete servirli sia caldi che tiepidi.

CONSIGLIO

Potrei ultimare la cottura in padella?

Sì metti i carciofi in una padella in modo che stiano ben in piedi e aggiungi acqua fino a metà. Copri con un coperchio e quando l'acqua sarà asciugata saranno pronti!

Posso utilizzare anche altra carne?

Certo! Puoi utilizzare della semplice salsiccia o oppure anche del macinato andrà bene.

È proprio necessario sbollentare i carciofi?

Sì in questo modo saranno più teneri e bianchi.