

ANTIPASTI E SNACK

Carciofi ripieni di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 carciofi

250 g di ricotta

4 acciughe sott'olio

mezza cipolla

1 manciata di parmigiano grattugiato

2 cucchiaini di olio

1/4 di bicchiere di vino bianco

sale e pepe bianco (va bene anche quello nero).

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e mondare i carciofi dalle foglie più dure, svettarli e lessarli tuffandoli in una pentola con acqua in ebollizione per un tempo di 10 minuti.

Quindi scolarli bene e lasciateli intiepidire.

Quindi togliere dal centro le foglie più piccole, lasciando una cavità.



2 Tritare le acciughe e la cipolla grossolanamente.

Mescolare in una ciotola la ricotta, le acciughe, la cipolla, l'olio il pepe ed il sale.

Riempite con questo composto i carciofi e sistemarli in una pirofila abbastanza stretta, in modo che i carciofi si sostengano a vicenda.

Versarvi quindi dentro un dito d'acqua calda mescolata con il vino.



3 Infornate in forno già caldo a 220°C, per circa 15/20 minuti.

