

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi ripieni

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 carciofi
3 uova
300 g di formaggio
150 g di mollica
prezzemolo
aglio e olio.

PREPARAZIONE

1 Amalgamare formaggio, uova, aglio, prezzemolo e mollica sbriciolata.

Con l'impasto ottenuto riempire i carciofi, metterli in una pentola, aggiungere acqua (fino a ricoprirli) sale e olio.

Cuocere a fuoco lento.