

SALSE E SUGHI

Salsa calda di carciofi

LUOGO: *Asia / Libano*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI:
facile



INGREDIENTI

CUORI DI CARCIOFO in scatola, tritati grossolanamente - 420 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 110 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 240 gr

MAIONESE 110 gr

ANETO 1 cucchiaino da tè

AGLIO tritato - 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 200°C. Combinare tutti gli ingredienti.

Trasferire il composto in una tortiera da 25 cm di diametro o una casseruola bassa.

Infornate fino a che risulti soffice, bollente e ricco di bolle, si tratta di circa 30 minuti.

Servite con dei grissini, crackers e pane pita.