

ANTIPASTI E SNACK

## Bruschetta con crema di carciofi e pomodori secchi

di: *Danita*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

- 6 cuori di carciofi
- 1 cipolla piccola
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 3 filetti di acciuga. 7 pomodorini secchi sott'olio
- 8 fette di pane abbrustolito.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare la cipolla.

In una padella fate rosolare la cipolla con l'olio, unite i carciofi tagliati a spicchi, coprite e fate cuocere per 10 minuti, unite i filetti di acciuga e continuate la cottura, mescolare spesso.



2 Con il frullatore ad immersione frullare i carciofi con i pomodorini secchi.



3 Spalmate la crema sopra il pane abbrustolito.

