

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi alla calabrese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

- 1 Ricavare solo i fondi dei carciofi tagliati a piccoli pezzi e lessarli al dente. Sgocciolati saranno uniti a pari peso di patatine fritte: il tutto è sistemato a strati in un tegame, aggiungendo pangrattato, pecorino grattugiato, aglio e prezzemolo tritati, sale, pepe ed olio.
- 2 Passare il tegame nel forno caldissimo per una decina di minuti.