

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi alla campana

LUOGO: Europa / Italia

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



PREPARAZIONE

1 Prendere i carciofi interi, eliminare le foglie esterne più dure e metterli a bollire, fino ad arrivare ad una cottura al dente. Dopo averli sgocciolati, vanno farciti con un impasto così preparato: fare saltare in padella 150 g di carne di manzo tritata con una cipolla trita ed olio; unire 300 g di pomodoro e fare restringere; unire 20 g di funghi spezzettati e affricuocere per una ventina di minuti.

Togliere dal fuoco ed unire 2 rossi d'uovo, prezzemolo tritato, 3 cucchiaini di formaggio, aggiungere un po di sale e pepe. Con questa salsa si riempiono i carciofi (allargando le foglie), dopo di che vanno messi in un tegame e infornati per 30 minuti.