

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi alla sarda

LUOGO: Europa / Italia

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



PREPARAZIONE

1 Pulire i carciofi lasciando un poco di gambo, poi tagliarli per la lunghezza a fette sottili: ogni fetta dovrà essere passata nell'uovo battuto con sale e pepe, quindi nella farina e fritti fino a doratura.

Ora si prepara un soffritto di cipolla insaporita da un gambo o da un cuore di sedano e qualche foglia di salvia con 50 g di burro; si unisce del prosciutto crudo (50-70 g) spezzettato, dopo qualche minuto di rosolatura la polpa di pomodoro (200 g). In uno stampo da forno si metterà uno strato di salsa, quindi alcune fette di carciofo fritto a copertura, pezzettini di mozzarella, parmigiano grattugiato abbondante, e quindi si prosegue con altri strati coprendo l'ultimo con salsa.