

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi in imbrogliata

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 12 carciofi
- 1 limone
- 1 dl di olio extra vergine di oliva
- 20 g di burro
- 6 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- 120 g di parmigiano reggiano grattugiato.

PREPARAZIONE

- Pulite i carciofi, togliendo le foglie più esterne più dure e le punte, quindi tagliateli a spicchi sottili e metteteli a bagno in acqua acidulata con succo di limone.

In una padella scaldate l'olio, poi rosolatevi i carciofi; appena li vedete appassiti toglieteli dal fuoco e aggiungete all'olio il burro.

In una ciotola grande sbattete le uova e unitevi il formaggio parmigiano reggiano grattugiato e il latte; poi regolate di sale e pepe e seguitate a sbattere con la frusta per montarle a dovere.

Ora, nella padella saltate per pochi minuti i carciofi, quindi aggiungete le uova, mescolate più volte in fretta per amalgamare il tutto, ma servite l'imbrogliata lasciando il composto morbido.