

SECONDI PIATTI

## Carciofi ripieni con carne

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

4 carciofi  
100 g di macinato di manzo  
1/2 calsiccia di maiale  
30 g di parmigiano grattugiato  
aglio  
prezzemolo  
olio  
dado vegetale.

### PREPARAZIONE

**1** Pulire i carciofi, metterli a bagno in acqua e limone.



- 2 Tritare aglio, prezzemolo e i gambi di carciofo puliti, aggiungere il macinato, la salciccia spellata e il parmigiano. Amlagamare bene.



- 3 Riempire i carciofi con il composto di carne, allargando delicatamente le foglie, togliere con lo scavino la barbetta interna per fare più posto per il ripieno.



4 Mettere in tegame con olio e mezzo bicchiere di acqua, un po' di dado vegetale, coprire e cuocere per 15 minuti circa.

