

SALSE E SUGHI

Crema di carciofi e pomodorini

di: *Danita*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

carciofi
scalogno
filetti di acciuga
pomodorini secchi.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare i carciofi, eliminare le foglie esterne più dure, tagliare la punta, dividerli a metà ed eliminare la barba, tagliare a spicchi piuttosto sottili, ma non troppo, e metterli nell'acqua acidulata



2 Tagliare lo scalogno grossolanamente e farlo appassire in una padella con olio e pochissimo sale.

Aggiungere i carciofi scolati e far cuocere con il coperchio fino a quando i carciofi saranno morbidi.

Aggiungere i filetti di acciuga e farli insaporire qualche minuto.



3 Mettere i carciofi in un frullatore con dei pomodorini secchi e frullare.



