

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pasticcio di carciofi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 4 carciofi
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 6 cucchiaini di caciocavallo grattugiato (o formaggio piccante)
- pochi pomodori pelati
- 4 fette di provola dolce
- una manciata di uva passa
- una manciata di pinoli
- 1 cipolla
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 limone.

PREPARAZIONE

1 Pulite bene i carciofi togliendo le foglie esterne dure, eliminate le punte e tagliate prima a metà e poi, di ogni metà ne ricavate 4 fettine, mettetele in una ciotola con acqua e limone.

Tritare la cipolla.

Fate rosolare la cipolla in una padella con l'olio, unite i carciofi ben strizzati e fate rosolare, salate e pepate, coprite e fate cuocere fino a quando non risultano cotti, a questo punto unite i pelati e fate cuocere per altri 10 minuti.

Unite il pangrattato ed il caciocavallo e fate insaporire su fiamma vivace per 5 minuti.

Unite la provola a fettine, l'uva passa ed i pinoli, coprite e spegnete il fuoco fino a quando il formaggio non sarà sciolto.

