Carciofi ripieni

Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Monda i carciofi, spuntali per eliminare le spine e, infine, svuotali dell'eventuale fieno.

Tagliali a 2 cm dal gambo e mettili in una ciotola colma d'acqua fredda acidulata dal succo di mezzo limone. In un'altra ciotola raccogli la salsiccia, privata della pelle, il pancarré strizzato dal latte e passato al tritatutto, l'aglio tritato con un po' di prezzemolo, il parmigiano e un pizzico di sale. Impasta, amalgama il composto poi riempi con questo i carciofi sgocciolati. Sistemali capovolti in un tegame e irrorali con l 'olio, il vino, un mestolo d'acqua calda e il succo di mezzo limone. Copri con il coperchio la verdura e lasciatela stufare, a fuoco moderato, per 30-35. Servite i carciofi caldi, irrorati dal fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 6 grossi carciofi
- 200 g di salsiccia
- 2 fette di pancarré ammollate nel latte

- 1 spicchio d' aglio
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- succo di 1 limone
- 3 cucchiai di olio EV
- sale