CARCIOFI RIPIENI CON PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi,
- 2 limoni,
- 2 peperoni gialli,
- poco prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite i carciofi, togliete le foglie più dure.
Lessateli in acqua acidulata con succo di limone.
Scolateli e lasciateli raffreddare.
Tritate i peperoni con poco prezzemolo, condite con l'olio e riempite i carciofi.
Disponeteli su un piatto, irrorate con il succo di limone, sale e pepe.
Potete guarnire con funghi sott'olio.