# CUORI DI CARCIOFO A SORPRESA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi,
- 20 g di caviale,
- succo di limone,
- 1 cucchiaino di panna,
- sale.

Pulite i carciofi e ricavatene i cuori; fateli cuocere in poca acqua salata, acidulata con succo di limone; lasciateli raffreddare; scavate leggermente all'interno del cuore e inserite un cucchiaino di panna densa; sopra la panna mettete un cucchiaino di caviale.