CARCIOFI AGLI AROMI

Ingredienti:

Togliere ai carciofi le foglie dure, il gambo e le spine; allargarli bene e lasciarli a bagno per un quarto d'ora in acqua acidulata con succo di limone.
Sgoccilarli e riempirli con un composto di pangratato, prezzemolo, aglio e fogliette di rosmarino tritati, formaggio grattugiato abbondante e un po' di pepe.
Metteteli ritti in un tegame, uno vicino all'altro, unire anche i gambi puliti a tocchetti, versare su ognuno un filo d'olio e riempire il tegame con acqua, lasciando cuocere finchè il liquido è evaporato.