CARCIOFI AL PARMIGIANO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 carciofi di media grandezza,
- 70 gr di parmigiano grattugiato,
- una noce di burro,
- un ciuffo di prezzemolo tritato,
- 6 cucchiai di panna,
- sale,
- brodo,
- 2 limoni.

Pulire i carciofi dalle foglie esterne e lasciarli in acqua e limone per circa 30 ninuti.
Rosolarli poi nel burro, salarli e cuocerli lentamente con l'aggiunta di brodo.
A fine cottura disporli in una pirofila imburrata, riempirli con il prezzemolo tritato, con il parmigiano e un cucchiaio di panna.
Passarli in forno già caldo per 15 minuti circa.