CARCIOFI AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi,
- 300 g di pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- olio,
- burro,
- vino bianco,
- prezzemolo,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Mondare i carciofi, tagliarli a spicchi, rosolarli in un soffritto di cipolla tritata, olio e burro, spruzzarli con il vino.
Unire i pomodori frullati, salare, pepare e far cuocere per circa 30 minuti.
Cospargere di basilico e prezzemolo tritati e servire.