CARCIOFI AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 carciofi,
- 3 cucchiai d'olio,
- pangrattato,
- aglio,
- limone,
- prezzemolo,
- sale.

Mondare i carciofi delle foglie dure e delle punte e metterli in acqua acidulata con succo di limone per qualche minuto. Tritare l'aglio e il prezzemolo, metterne un cucchiaino fra le foglie di ciascun carciofo, disporli ritti in una teglia con l'olio e un bicchiere di acqua, cospargerli di pangrattato e sale e farli cuocere a fiamma bassa.