CARCIOFI ALLA DIAVOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi,
- 50 g di mollica di pane,
- latte,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettere in una terrina un trito di capperi, prezzemolo e aglio, unire la mollica di pane bagnata nel latte e condire con olio, sale e pepe.
Pulire i carciofi, lessarli per 10 minuti in acqua salata, riempirli con il composto, sistemarli in una pirofila, salarli, peparli, cospargerli di olio, infornarli e servire ben croccanti.