CARCIOFI IMBOTTITI

Ingredienti per 6 persone:

- 6 carciofi,
- 200 g di formaggio tipo Lindenberger,
- 1 manciatina di prezzemolo,
- 1 spicchio d'aglio,
- pane grattugiato,
- 1 limone,
- vino bianco secco,
- olio di oliva,
- poco burro,
- sale,
- pepe.

Togliete ai carciofi le foglie esterne più dure e tagliate la parte superiore spinosa.
Aprite delicatamente le foglie ed immergetele in acqua acidulata con succo di limone.
Rlsciacquatele infine sotto l'acqua corrente e scolatele bene.
Mettete sul fuoco una padella con mezzo bicchiere di olio di oliva e l'aglio.
Quando l'olio è ben caldo mettete dentro i carciofi e fateli rosolare per pochi istanti, poi aggiungete un bicchiere di acqua calda e una spruzzata di vino bianco.
Salate, pepate e cuocete per una mezz'ora a fuoco dolce.
Quando i carciofi sono quasi cotti, toglieteli dalla teglia e lasciateli raffreddare.
Apriteli quindi a fiore e mettete al centro di ogni carciofo un dado di Lindenberger e del prezzemolo finemente tritato.
Cospargete ogni carciofo con un velo di pane grattugiato.
Dlsponeteli infine in una pirofila imburrata e fateli gratinare per 10 minuti nel forno caldo.
Si puo' anche aggiungere al ripieno un po' di prosciutto cotto, oppure cuocerli in tegame anziché al forno.