CARCIOFI IN FRICASSEA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi romani,
- 200 g di brodo di dado,
- prezzemolo,
- aglio,
- 1/2 limone,
- 2 tuorli,
- parmigiano reggiano,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Unire ai tuorli il succo di mezzo limone, un cucchiaino di parmigiano, 20 g. di acqua, un pizzico di sale e di pepe; mescolare e far riposare al fresco.
Mondare i carciofi e dividerli in 4 spicchi.
Soffriggerli nell'aglio col prezzemolo per 10 minuti e irrorarli col brodo caldo.
Incorporare il composto di tuorli e far rapprendere a fuoco basso.