CARCIOFI IN TEGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 carciofi,
- olio,
- aglio,
- brodo,
- parmigiano grattugiato.

Mondare i carciofi e tagliare i cuori a metà.
Lessare le foglie e i gambi, quindi frullarli.
Rosolare i cuori con olio e aglio, poi coprirli di brodo e cuocerli per 30'.
Quindi cospargerli con il passato di foglie e gambi e con il formaggio.