ZUPPA DI RISO E CARCIOFI

Ingredienti:

- 200 g. di riso,
- 4 carciofi,
- mezza cipolla,
- 2 tuorli,
- 50 g. di burro,
- 40 g. di parmigiano,
- un litro e mezzo di brodo,
- crostini di pane.

Levate le foglie esterne ai carciofi, spuntate il gambo e tagliate le punte delle foglie, poi metteteli per cinque minuti a bagno con acqua acidula con un poco di limone.
Intanto farete soffriggere il burro con la cipolla tritata e, quando sarà imbiondita, vi metterete dentro i carciofi scolati e tagliati a spicchi.
Lasciateli rosolare e poi versatevi sopra il brodo e fate cuocere tutto assieme per una ventina di minuti circa.
A questo punto lasciate cadere a pioggia nella minestra il riso, mescolate e lasciate finire di cuocere per un'altra ventina di minuti perché il riso possa arrivare al giusto punto di cottura.
Nella zuppiera preparate intanto i due tuorli d'uovo mescolati con il parmigiano grattugiato.
Quando la minestra sarà cotta, la verserete su questo composto.
Mescolate e servitela calda, cosparsa di parmigiano accompagnando con i crostini fritti al burro.