CREMA DI CARCIOFI 3

Ingredienti per 6 persone:

- 10 carciofi,
- 1 lt di brodo,
- farina 100 g.,
- burro 130 g.,
- parmigiano reggiano grattugiato 100 g.,
- olio,
- sale,
- un limone.

Pulire i carciofi eliminando le foglie esterne, tagliarli a spicchi e metterli in acqua e limone per circa 1 ora.
Scolarli poi cuocerli lentamente in 30 grammi di burro, olio, sale e aggiungendo acqua.
A cottura ultimata passarli nel frullatore insieme a qualche cucchiaiata di brodo fino ad ottenere un composto omogeneo.
A parte sciogliere il rimanente burro, unirvi la farina e il brodo bollente e cuocere mescolando in continuazione fino a quando si sarà addensato.
Unire infine il composto di carciofi, il parmigiano e cuocere per altri 5 minuti e servire.