CARCIOFI RIPIENI 1

Ingredienti:

- 8 carciofi,
- 150 g di carne di maiale,
- 50 g di prosciutto,
- funghi secchi,
- parmigiano,
- aglio,
- cipolla,
- prezzemolo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Tritare la carne con il prosciutto, i funghi rinvenuti in acqua tiepida, l'aglio, il prezzemolo, la cipolla e il parmigiano.
Far amalgamare, salare, pepare e riempire con questo composto i carciofi puliti e scavati al centro.
Cuocere in padella con l'olio, versare poca acqua, coprire e portare a cottura a fuoco lento.