SFORMATO AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia,
- 12 carciofi,
- 1/2 l di besciamella,
- 1 limone,
- q.b. olio,
- burro,
- parmigiano o grana,
- prezzemolo.

Pulire i carciofi e lessarli in acqua acidulata col limone, scolarli e tagliarli a spicchi.
Farli saltare in padella con un po' di olio e burro e aromatizzarli con prezzemolo.
Dopo pochi minuti, versarli in un contenitore ed unire la besciamella precedentemente preparata.
Disporre la pasta sfoglia in un contenitore (tipo per crostata), versare il composto e cuocerlo in forno a 200° per 35-40 minuti.