ANTIPASTO DI MAGRO

Ingredienti:

- 2 patate,
- 4 piccoli carciofi,
- limone,
- 2 indivie belga,
- formaggio Philadelphia,
- panna fresca,
- paprica,
- aglio,
- prezzemolo.

Fate lessare le patate intere e fate cuocere i carciofi in acqua bollente con un po' di limone.
Lavate e asciugate le foglie intere di indivia.
Ponete al centro di un piatto i carciofi tagliati a metà e all'intorno le foglie di indivia e le rondelle di patate.
Mischiate il Philadelphia con tre cucchiai di panna fresca, dividete la crema in due parti: in una metà mettete un cucchiaino di paprica e nell'altra aglio e prezzemolo tritati.
Versate la crema all'aglio sui carciofi e quella alla paprica sull'indivia.