BARCLETTE DI CARCIOFO CON SPINACI E MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi
- 150 g di mozzarella tagliata a dadini
- 600 g di spinaci
- 2 filetti d'acciughe dissalati
- 1 spicchio di aglio
- alcuni cucchiai di brodo
- 4 cucchiai di pangrattato
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- 8 foglie di basilico
- sale
- pepe

Mondate gli spinaci, lavateli, poi tritateli finemente.

Tritate l'aglio con i filetti d'acciughe, lasciate dolcemente soffriggere il trito in una larga padella con l'olio, quindi versate gli spinaci.

Fateli insaporire nel condimento per qualche minuto e conditeli con sale e pepe e con il basilico tritato.

Pulite i carciofi, quindi lasciateli sbollentare per 15 minuti in acqua salata.

Scolateli, asciugateli bene, poi divideteli a metà per il lungo ed eliminate la barba interna.

Aggiungete la mozzarella a dadini al miscuglio di spinaci, poi farcite con questo composto l'interno dei mezzi carciofi.

Allineateli in una pirofila di servizio unta di burro, spolverizzateli con il pangrattato misto al parmigiano grattugiato, versate sul fondo alcune cucchiaiate di brodo caldo, quindi passate la preparazione in forno (180 gradi) per 30 minuti.