CARCIOFI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- 8 cucchiai di formaggio parmigiano
- 20 cl di panna da cucina
- prezzemolo tritato
- burro

Pulire con cura i carciofi eliminandone i gambi, le punte, le foglie più esterne e l'eventuale lanugine al centro, poi passarli per alcuni minuti in una padella in cui si sarà fatta sciogliere una noce di burro.
Una volta ammorbiditi, disporli in una pirofila anch'essa unta di burro, e riempirne la cavità interna inserendo in ciascun carciofo 1 cucchiaio di parmigiano, 1 di panna e 1 pizzico di prezzemolo.
Far cuocere in forno a calore moderato per 20 minuti.