

CREMA DI CARCIOFI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi,
- 40 g di burro,
- 40 g di farina bianca,
- 50 cl di latte,
- 50 cl di acqua,
- 2 dadi per brodo,
- pepe,
- sale.

Per servire:

- crostini di pane.

Pulisci i carciofi liberandoli dalle foglie esterne più dure e dalle spine; tagliali a spicchi e tuffali in acqua acidulata, assieme alla parte interna dei gambi.

Nella pentola a pressione fai sciogliere il burro e con la farina ed il latte prepara una besciamella.

Quando questa comincia ad addensarsi, aggiungi i carciofi sgocciolati ed i dadi.

Chiudi la pentola e cuoci 15 minuti dal sibilo.

Al termine passa il tutto al passaverdura (meglio dei vari frullatori, perché elimini i filini delle foglie), aggiusta eventualmente di sale e pepe.

Servi fumante con i crostini.