

CREMA DI CARCIOFI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 6 carciofi,
- 200 g di patate,
- 150 cl di brodo di pollo,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 65 g di burro,
- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- abbondante formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

In una pentola sciogliete 45 g di burro e fatevi appassire una costa di sedano tritato e la cipolla tagliata a fettine sottili. Aggiungete la parte più tenera dei carciofi e le patate divise a spicchi, lasciate stufare per 5 minuti.

Bagnate con il brodo, regolate sale e pepe, cuocete lentamente per 40 minuti circa a pentola coperta.

Frullate a lungo il tutto.

Regolate sale e pepe.

Scaldate.

Lontano dal fuoco legate la minestra con un tuorlo prima amalgamato con il restante burro.

Servite la crema in singole fondine con abbondante formaggio grattugiato.