

TEGLIA GRATINATA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi piccoli,
- 1 limone,
- 1 tazza di mollica di pane,
- 2 spicchi d'aglio grandi,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 cucchiaino di peperoncino piccante sbriciolato,
- 30 g di formaggio pecorino grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale.

Pulite i carciofi, eliminate le foglie più dure, tagliate la parte più legnosa del gambo e sbucciate quella rimasta. Tagliateli a metà nel senso della lunghezza, eliminate il fieno e trasferiteli in una ciotola con acqua fredda e succo di limone.

Pelate uno spicchio d'aglio, tagliatelo a metà e rosolatelo in un tegame con un po' d'olio.

Togliete l'aglio e unite i carciofi ben sgocciolati e asciugati.

Salate e fate cuocere a fiamma bassa bagnando con un po' di acqua finché sono teneri.

Passate al mixer la mollica di pane, poi mescolatela al peperoncino con il pecorino e un trito di aglio e prezzemolo.

Irrorate i carciofi con un filo d'olio, cospargeteli con il composto e disponeteli in una teglia foderata con carta da forno. Passateli nel forno preriscaldato a 200 gradi e fateli gratinare per pochi minuti.