

FONDI DI CARCIOFO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi,
- 300 g di piselli,
- 50 g di burro,
- 100 g di formaggio fontina,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro.

Pulite i carciofi e lessateli in acqua acidula.

In ogni fondo di carciofo mettete un pezzo di fontina e i piselli che avrete precedentemente lessato e passato nel burro. Su ogni carciofo versate 1 cucchiaino di salsa di pomodoro che avrete precedentemente cotto con un po' d'olio e acqua.