

CARCIOFI IN SALSA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi,
- 3 uova,
- 150 g di panna,
- 1/2 limone (succo),
- 60 g di burro,
- prezzemolo,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Mondare i carciofi, lessarli e dividerli a spicchi.

Insaporire i carciofi nel burro.

Sbattere le uova con la panna, sale, pepe, il succo di limone, basilico e prezzemolo tritati.

Emulsionare, versare il miscuglio sui carciofi, mescolare velocemente in modo che la salsa si rapprenda e si amalgami ai carciofi.

Trasferire la preparazione su un piatto da portata e servire calda.