

CARCIOFI RIPIENI ALLA SICILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi grandi,
- mollica di pane,
- 3 acciughe dissalate,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 manciata di maggiorana fresca,
- 2 spicchi di aglio,
- uvetta sultanina,
- pinoli,
- formaggio pecorino grattugiato,
- vino bianco,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Preparare 1 composto con mollica di pane, acciughe, un trito d'aglio e prezzemolo, maggiorana, uvetta ammorbidita, pinoli, pecorino, sale, pepe.
riempire i carciofi mondati precedentemente e adagiarli in una pirofila coperti per 3/4 di vino.
Irrorare con olio e infornare a 190 gradi.