

SFORMATINI DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 5 carciofi
- 200 g di panna
- 3 uova
- 1 limone
- 1/2 cipolla
- 3 cucchiaini formaggio grattugiato
- burro
- 1 pizzico noce moscata
- sale
- pepe

Pulite e tagliate i carciofi a fettine sottili.

Mettetele a bagno in acqua acidulata con il limone e lasciatevele per un quarto d'ora.

In un tegame fate rosolare la cipolla tritata nel burro, poi aggiungete i carciofi sgocciolati.

Salate, pepate con moderazione, mescolate e coprite.

Cuocete per un quarto d'ora.

Sgusciate le uova in una terrina, unite tre cucchiaini di formaggio grattugiato, la panna, un pizzico di noce moscata, il sale e amalgamate.

Poi unite i carciofi.

Imburrate quattro stampini e versatevi il composto.

Cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti.

Sformate e servite.