SFORMATO DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 carciofi
- 2 uova
- 1 limone
- pangrattato
- formaggio grattugiato
- besciamella
- sale
- pepe

Mondate e sfogliate i carciofi tenendo da parte soltanto i cuori.

Lavateli e lessateli in acqua salata e acidulata con qualche goccia di limone per 15 minuti.

Scolateli, tritateli e fate intiepidire.

Preparate la besciamella.

In una terrina sbattete leggermente le uova con il formaggio grattugiato e incorporatele delicatamente ai carciofi tritati.

Mescolate e amalgamate il tutto alla besciamella.

Salate, pepate, versate il composto in uno stampo imburrato e spolverizzato con pangrattato fine.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C circa tre quarti d'ora.

Ritirate dal forno, sformate sul piatto da portata e servite.