

SPIEDINI DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi
- 100 g di pancetta
- 1 spicchio aglio
- 2 mestoli brodo di dado
- olio d'oliva
- burro
- sale
- prezzemolo
- pepe

Tagliare i carciofi in spicchi, infilarli su 4 spiedini, alternandoli con pezzettini di pancetta.
Rosolare gli spiedini in olio, burro e aglio pestato, bagnarli con il brodo, salare, pepare e cuocere coperti a fuoco dolce per 45 minuti.
Unire alla fine un trito di prezzemolo.