

CARCIOFI ALLA BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di carciofi surgelati,
- 60 g di burro,
- 1/2 l di besciamella,
- 1 uovo,
- 100 g di parmigiano grattugiato,
- olio,
- sale,
- pepe.

Scottare i carciofi in acqua bollente leggermente salata e scolarli.

Unire alla besciamella il tuorlo, l'albume montato a neve ed il parmigiano.

Disporre i carciofi in una teglia imburrata, distribuirvi la besciamella e infornare a fuoco moderato per 15 minuti.