

CARCIOFI ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi interi,
- 20 g di burro,
- 1 limone,
- 200 g di panna.

Pulire i carciofi, tagliarli in 4 parti e suddividerli in fettine molto sottili.
Lessarli in acqua salata e con mezzo limone, per non farli diventare neri.
Mettere sul fuoco un tegame con il burro ed aggiungere i carciofi scolati.
Farli rosolare, coperti, per almeno 10 minuti.
Aggiungere la panna e far cuocere fino a che non saranno diventati teneri.