

CARCIOFI FREDDI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 carciofi interi,
- 1 limone,
- 3 uova,
- 60 g di burro,
- olio,
- olive nere,
- prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Pulite i carciofi, strofinateli con mezzo limone e scottateli in acqua bollente; fateli raffreddare; apriteli a fiore e conditeli con olio e limone.

Lavorate, a parte, il burro fino a farlo diventare cremoso unendo i tuorli delle uova sode passati al setaccio; aggiustate di sale e pepe, unite il succo di mezzo limone e mescolate bene.

Riempite con il composto ottenuto i carciofi.

Guarnite con olive nere e prezzemolo.

Mettete in frigo per un'ora prima di servire.