CARCIOFI IN CASSERUOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 carciofi interi,
- brodo,
- olio,
- aglio,
- grana grattugiato,
- sale,
- pepe.

Scongelare i carciofi, mondarli e tagliare i cuori a metà.
Lessare le foglie e i gambi e frullarli.
Far rosolare i cuori con aglio e olio, bagnarli con il brodo, salare, pepare e far cuocere per circa 30 minuti.
Cospargerli con il passato e il grana e servire.