CARCIOFI RIPIENI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi,
- ricotta 250g.,
- parmigiano grattugiato 30g.,
- un uovo,
- prezzemolo,
- un cuore di sedano verde,
- uno spicchio di aglio,
- alcune foglioline di menta,
- pangrattato 20g.,
- un bicchiere di vino bianco,
- un limone,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe bianco.

Togliete ai carciofi le foglie esterne più dure, levate il gambo, allargate le foglie, levate la barba e metteteli a mollo in acqua acidulata con il succo di un limone.

Riunite in una ciotola la ricotta, il parmigiano, l'uovo, le erbe aromatiche tritate e l'aglio spremuto.

Aggiungete il pangrattato, mescolate bene e regolate di sale e pepe.

Scottate i carciofi in acqua bollente leggermente salata per 10 minuti, fateli scolare bene e riempieteli tra una foglia e l'altra con la farcia.

Sistemateli in piedi in una teglia a misura, bagnateli con il vino bianco, un dl di brodo e due cucchiaini di olio.

Infine coprite con alluminio e cuocete in forno a 200° per circa 30 minuti.