

IMBROGLIATA DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di carciofi interi surgelati,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- burro,
- latte,
- olio,
- pepe,
- sale.

Far scongelare i carciofi, tagliarli a spicchi sottili e farli rosolare.

Quando saranno dorati, far scivolare dalla padella l'olio, unire 2 cucchiaini di burro, aggiungere anche le uova sbattute, poi il formaggio, un po' di latte, sale, pepe.

Aspettare che le uova si siano rapprese.