

420. CARCIOFI RIPIENI DI CARNE

Per sei carciofi, componete il seguente ripieno:

Magro di vitella di latte, grammi 100.
Prosciutto più grasso che magro, grammi 30.
Un grumolino dei carciofi.
Un quarto di cipolla novellina.
Alcune foglie di prezzemolo.
Un pizzico di funghi secchi rammolliti.
Un pizzico di midolla di pane in bricioli.
Un pizzico di parmigiano grattato.
Sale, pepe e odore di spezie.

Quando i carciofi avranno preso colore col solo olio, versate un poco d'acqua e copriteli con un cencio bagnato tenuto fermo dal coperchio. Il vapore che emana, investendoli da tutte le parti, li cuoce meglio.