
CUORICINI DI SFOGLIA CON VELLUTATA DI STRACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta sfoglia
- 3 carciofi
- 200 g di formaggio stracchino
- 1/2 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- chiodi di garofano
- 1 goccio di panna

Formare dei piccoli cuori di pasta sfoglia, bucherellarli e passarvi sopra l'albume e chiodi di garofano.

Infornare a 200 gradi per 12 minuti circa.

Fare un soffritto ed aggiungervi i carciofi già tagliati; far cuocere bagnandoli con vino bianco, far evaporare, ed infine aggiungere lo stracchino montato ed un goccio di panna.

Lasciar cuocere per 5 minuti e servire