CARCIOFI FIORITI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- 1 limone
- 3 uova
- 60 g di burro
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- olive nere
- prezzemolo tritato

Pulire i carciofi togliendo le foglie dure, tagliare le punte e modellare il fondo.

Strofinarli con 1/2 limone e tuffarli in acqua salata in ebollizione, scolandoli al dente.

Lasciarli raffreddare quindi aprirli a fiore e condirli con olio e limone.

A parte lavorare il burro fino a farlo diventare cremoso, unire 3 tuorli di uova sode passati al setaccio.

Aggiungere un po' di sale e pepe, il succo del mezzo limone, mescolare bene e riempire con questa salsa i carciofi.

Decorare con l'albume tagliato a strisciole, le olive e il prezzemolo