

CARCIOFI GRATINATI CON MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 12 carciofi
- 300 g di mozzarella
- 50 g di burro (o margarina)
- 50 g di formaggio parmigiano
- sale
- pepe
- abbondante prezzemolo

Pulite i carciofi privandoli delle foglie più dure, tagliateli in due parti e togliete loro la parte interna dura.

Metteteli a bagno per una decina di minuti nell'acqua acidulata o con un pugno di farina, fateli sbollentare poi per alcuni minuti in acqua salata e scolateli.

Tagliate a fette sottili la mozzarella e tritate il prezzemolo.

Imburrate una pirofila e adagiatevi uno strato di carciofi, sul quale disporrete una fettina di mozzarella, cospargendo il tutto di parmigiano grattugiato e prezzemolo trito.

Coronate con fiocchetti di burro e fate gratinare nel forno caldo per una mezz'ora.