CARCIOFI IN BELLAVISTA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 rametto di prezzemolo
- sale
- pepe
- 1 rametto di erba cipollina
- 2 acciughe sotto sale
- 100 g di pangrattato
- 100 g di pancetta affumicata (fette da 100 g)

Ponete il pangrattato in una terrina, aggiungetevi il prezzemolo e l'erba cipollina, tritati finemente, e due acciughe dissalate, diliscate e tritate.

Mescolate con cura gli ingredienti, unite il sale necessario e una macinata di pepe, infine diluite il composto con due cucchiaini d'olio, in modo che risulti piuttosto asciutto.

Pulite i carciofi: privateli del gambo e delle foglie esterne più dure, tagliateli a metà altezza per eliminare le spine e paregiate la base in modo che possano restare in piedi con facilità.

Lavate con cura gli ortaggi, quindi allargate le foglie, togliete il fieno presente all'interno, servendovi di un cucchiaino, e inserite nel centro un cucchiaino del composto preparato.

Allineate i carciofi in una pirofila, versate all'interno di questa il resto dell'olio, bagnate gli ortaggi con un bicchiere d'acqua e distribuitevi sopra la pancetta tagliata a dadini.

Fate cuocere la preparazione nel forno a 180° per 40 minuti, quindi sfornate e servite subito.