CARCIOFI FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi,
- 150 g di pisellini,
- 100 g di pancetta,
- 1/2 cipolla,
- 1 spicchio d'aglio,
- prezzemolo tritato,
- pangrattato,
- grana grattugiato,
- 1 limone,
- olio,
- sale.

Mondare i carciofi e lasciarli per 30' in acqua e succo di limone.
Soffriggere un trito di cipolla e pancetta con 3 cucchiai di olio, unire i piselli e 1/2 bicchiere di acqua calda.
Salare e cuocere per 15'.
Fuori dal fuoco incorporare 1 cucchiaio di grana e di pangrattato, il prezzemolo e l'aglio tritati.
Sistemare i carciofi in pentola, coprirli con i piselli, olio e un bicchiere di acqua.
Cuocere coperto per 40'.