

MINESTRA DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di carciofi surgelati,
- 300 g di riso,
- 3 uova,
- 200 cl di brodo di carne (o brodo di dado),
- 60 g di burro,
- 60 g di formaggio parmigiano,
- 1/2 cipolla,
- sale.

Far soffriggere nel burro la cipolla tritata, unire i carciofi a pezzetti, versare il brodo e cuocere per 1/2 ora.

Aggiungere il riso, cuocere per altri 20 minuti.

In una zuppiera mescolare i tuorli con metà del formaggio grattugiato.

A cottura ultimata versare la minestra sulle uova e cospargere con il resto del formaggio.