

ZUPPETTA DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 carciofi teneri,
- 1 cipollina,
- 2 uova,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- brodo,
- crostini di pane fritto.

Staccate i gambi dai carciofi, eliminate la parte ruvida esterna, quindi tagliateli a pezzetti piuttosto piccoli. In una pentola mettete la cipollina finemente tritata, i pezzetti di carciofo, il brodo e portate a cottura. Ritirate.

In una zuppiera battete le uova con il parmigiano, versatevi sopra il brodo mescolando velocemente. Servite con crostini di pane fritto.