

FLAN DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 scodelle di besciamella,
- 4 uova intere,
- noce moscata,
- 1 confezione di cuori di carciofi,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- burro.

Preparate la besciamella, aggiungete due pizzichi di sale, 2 uova, girate in fretta perché non si scuociano. Aggiungete i carciofi tagliati a fettine e cotti al burro.

Mescolate.

Imburrate una teglia con il foro al centro.

Versate il composto nella forma che avete scelto e cuocete in forno a 200° per 30-40 minuti.