

## CARCIOFI RIPIENI CON PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi,
- 2 limoni,
- 2 peperoni gialli,
- poco prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite i carciofi, togliete le foglie più dure.

Lessateli in acqua acidulata con succo di limone.

Scolateli e lasciateli raffreddare.

Tritate i peperoni con poco prezzemolo, condite con l'olio e riempiete i carciofi.

Disponeteli su un piatto, irrorate con il succo di limone, sale e pepe.

Potete guarnire con funghi sott'olio.