

CARCIOFI STUFATI CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi romani grandi,
- 4 patate,
- mollica di pane casereccio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- prezzemolo,
- timo fresco,
- poco aglio,
- sale marino,
- succo di limone.

Mettere in acqua acidulata i carciofi senza le foglie più dure e la parte tenera dei gambi.

Pelare le patate e tagliarle grossolanamente.

Condire la mollica sbriciolata con timo, prezzemolo, poco aglio, sale, olio.

Riempirvi i carciofi.

In una casseruola mettere insieme patate, carciofi farciti, gambi; salate, irrorate con olio e coprire quasi completamente con acqua.

Cuocere lentamente.