

CUORI DI CARCIOFO CON PARMIGIANO E MENTUCCIA ROMANA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 carciofi,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 rametti di mentuccia,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- olio d'oliva extra-vergine.

Lavare e pulire i carciofi, tagliare i cuori a fettine sottili e saltarli in padella con olio, aglio e sale.

Adagiarli su una pirofila da forno, cospargere di parmigiano e mentuccia spezzata e infornare per 10 minuti a 230 gradi