

TORTINO AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 5 carciofi
- 6 uova
- latte
- 1 noce burro
- sale

Scegliete carciofi molto teneri e comunque eliminate le foglie esterne più dure.

Tagliateli a spicchi, metteteli in un tegame con una noce di burro e fate insaporire per alcuni minuti.

Salate, aggiungete un po' di latte tiepido per mantenere i carciofi morbidi e cuocete per 10 minuti.

Passateli in una pirofila imburrata.

Sbattete le uova, salatele con moderazione e versatele sui carciofi.

Ponete la pirofila in forno preriscaldato a 200°C fino a quando le uova risultano morbidamente rapprese.

Servite.