

CARCIOFI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di carciofi surgelati,
- 100 g di emmenthal,
- 25 g di burro,
- 3 uova,
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato,
- sale.

Cuocere i carciofi per 10 minuti in acqua bollente salata, scolarli, tagliarli a spicchi e metterli su un piatto da portata. Mettere in una casseruola, a fuoco molto basso, il burro, i tuorli e i due formaggi grattugiati; mescolare finché il composto sarà omogeneo, versare la salsa ottenuta sui carciofi e servire.