

CARCIOFI ALLA PAESANA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi,
- 100 g di pancetta tesa,
- 100 g di cipolline sbucciate,
- 100 g di patate,
- 1 cuore di lattuga,
- burro,
- brodo,
- succo di limone,
- sale,
- pepe.

Dividere i carciofi in spicchi.

Sbucciare le patate e tagliarle a pezzetti.

Mondare la lattuga e ridurla a listarelle.

Sciogliere 60 gr di burro in una pentola, unire i carciofi e la pancetta a dadini, far insaporire e dopo qualche minuto unire le cipolline tagliate a metà, le patate e la lattuga.

Salare, pepare, bagnare con 2 mestoli di brodo, coprire e cuocere per 40' a fuoco dolce.