

# CARCIOFI ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi,
- 1 cipolla,
- pomodori pelati,
- 1 mozzarella,
- sale,
- pepe,
- origano,
- olio,
- succo di limone.

Tagliate i carciofi in fettine sottili e immergeteli in acqua acidulata col succo di un limone.

Scolateli e scottateli per 7 minuti circa in acqua salata bollente.

Preparate il sugo di pomodoro facendo soffriggere la cipolla tagliata al velo, aggiungendo i pelati , sale e pepe.

Ungete con l' olio il fondo di una pirofila, mettete uno strato di sugo di pomodoro, uno strato di carciofi e coprite con altro pomodoro.

Mettete sopra la mozzarella tagliata a dadini, una spolverata di origano e infornate a 180 gradi per circa 15 minuti.