

TORTINO DI CARCIOFI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi,
- 6 uova,
- parmigiano grattugiato,
- limone,
- pepe,
- sale,
- olio.

Tagliate a spischi i carciofi, infarinarli e friggerli in olio bollente.

Allinearli in una pirofila, versarvi sopra le uova sbattute con sale, pepe e parmigiano grattugiato a piacere. Mettere in forno e, quando il tortino avrà assunto un bel colore dorato (circa 20 minuti), servire.