

# CESTINI DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta sfoglia,
- 4 carciofi,
- 1 limone,
- 1 panino raffermo,
- 50 g di emmental grattugiato,
- 50 g di salsiccia,
- 2 uova,
- 1 cucchiaio di prezzemolo,
- 1 spicchio d'aglio,
- 20 g di burro,
- brodo,
- sale,
- pepe.

Inzuppare il pane nel brodo, strizzarlo e mescolarlo con salsiccia sbriciolata, emmental, prezzemolo, aglio tritato, uovo, sale e pepe.

Cuocere i carciofi per 20' nel burro e poco brodo, sale e pepe.

Far raffreddare e farcire con il composto.

Ricavare dalla pasta 4 quadrati, disporvi i carciofi e chiuderli.

Spennellare con uovo e cuocere 20' in forno a 180°.