

ANTIPASTO MAGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 patate intere
- 4 carciofi piccoli
- poco limone
- 2 indivie belghe
- formaggio philadelphia
- 3 cucchiaini di panna fresca
- 1 cucchiaino di paprica
- aglio
- prezzemolo

Fate lessare due patate intere e fate cuocere 4 piccoli carciofi in acqua bollente con un po' di limone.

Lavate e asciugate le foglie intere di due indivie belghe.

Ponete al centro di un piatto i carciofi tagliati a metà e intorno le foglie di indivia e le rondelle di patate.

Mischiate Philadelphia con tre cucchiaini di panna fresca, dividete la crema in due parti: in una metà mettete un cucchiaino di paprica e nell'altra aglio e prezzemolo tritati. Versate la crema all'aglio sui carciofi e quella alla paprica sull'indivia.