

CARCIOFI AL PECORINO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- 100 g di formaggio pecorino
- 70 g di mollica di pane
- 2 spicchi di aglio
- 1 limone
- prezzemolo tritato
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Pulite i carciofi, tagliateli a spicchi e metteteli in acqua acidulata con il limone.

In un tegame soffriggete l'aglio in tre cucchiaini d'olio e aggiungete i carciofi.

Salate, coprite e lasciate cuocere a fiamma bassa per 30 minuti.

Bagnate, se occorre, con poca acqua calda.

A cottura ultimata disponeteli nel piatto da portata, cospargete con il prezzemolo tritato, il pecorino a scaglette e la mollica di pane sbriciolata.

Mescolate e serviteli subito.