

# CARCIOFI AL SOUFFLÈ

Ingredienti per 6 persone:

- 12 fondi di carciofo
- 1 limone
- 100 g di besciamella
- 2 uova
- 30 g di formaggio grana grattugiato
- 1 patata lessa
- prezzemolo tritato
- sale
- alcuni ciuffetti prezzemolo

Lessare i carciofi per 10 minuti in acqua salata e acidulata con succo di limone; scolarli e farli intiepidire.

Schiacciare la patata e mescolarla alla besciamella con i tuorli, il grana e prezzemolo.

Montare gli albumi a neve, unirli alla besciamella, quindi farcire i carciofi con il composto e allinearli sulla placca rivestita di carta forno.

Cuocere i carciofi per 15 minuti in forno già caldo, a 200 gradi e, servirli caldi decorando il piatto con ciuffetti di prezzemolo.