

# CARCIOFI AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi grandi
- 250 g di tonno sott'olio
- 30 g di panna liquida
- 30 g di formaggio grattugiato
- 2 uova
- 1 limone
- prezzemolo tritato
- 1 filo di olio d'oliva
- sale

Spruzzate i carciofi ben puliti con il succo di limone perché non anneriscano e lessateli in acqua a bollore per 10-15 minuti.

Ritirateli, sgocciolateli e allargate un poco la cavità centrale per poterli riempire più comodamente.

Disponeteli in una pirofila spennellata d'olio, salateli, irrorateli con un filo d'olio, coprite e cuocete in forno a 180°C per 10 minuti.

Nel frattempo, in una terrina, sbattete le uova con la panna, aggiungete il prezzemolo tritato, il formaggio grattugiato e il tonno ben sgoccolato dall'olio e sminuzzato.

Riempite i carciofi con il composto.

Coprite la pirofila con la carta d'alluminio e cuocete in forno, sempre a 180°C, per mezz'ora.