

CARCIOFI ALLA BOSCAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- burro
- 300 g di funghi champignon
- 25 cl di panna
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 limone
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Mondate i carciofi, asportate il gambo e tuffateli in acqua acidulata col succo di limone.

Cuoceteli in acqua bollente salata con l'aggiunta di succo di limone.

Scolateli e asciugateli.

Pulite i funghi, affettateli e fateli insaporire per pochi minuti nell'olio caldo insieme all'aglio tritato; toglieteli dal fuoco e tritateli finemente, quindi finite di cuocerli a fuoco moderato per 5 minuti aggiungendo la panna, il sale e il pepe.

Mettete a rosolare nel burro i fondi di carciofo, disponeteli su un piatto da portata, aggiungetevi sopra il composto di funghi, cospargete di prezzemolo e servite.