

CARCIOFI ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi
- 20 g di burro
- 1 limone
- 200 g di panna da cucina

Mondare i carciofi e conservare i gambi.

Tagliare i carciofi a spicchi sottili e pelare i gambi.

Immergerli in acqua acidulata con succo di limone.

Scolarli e metterli in un tegame con il burro a freddo, rosolarli, salarli e cuocerli per 10 minuti coperti.

Unire la panna e proseguire la cottura finché i carciofi saranno teneri.