

## CARCIOFI ALL'UOVO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- 40 g di burro
- 4 uova
- 10 cl di latte
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 limone
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Pulite i carciofi e tagliateli a spicchi.

Lessateli.

In un tegame fate sciogliere il burro a fiamma dolce.

Aggiungete i 4 tuorli ben sbattuti e, sempre mescolando, versate via via il latte a filo in modo che il composto si mantenga cremoso.

Raccogliete i carciofi tiepidi in un bel piatto, insaporiteli con il succo di limone e il prezzemolo tritato, sopra versate il composto di uova e servite subito.