

CARCIOFI E PATATE

Ingredienti per 6 persone:

- 8 carciofi
- succo di limone
- 600 g di patate
- pangrattato
- formaggio pecorino grattugiato
- prezzemolo tritato
- aglio tritato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate i carciofi, togliete le foglie dure e le punte, tagliateli in 8 spicchi metteteli a bagno in acqua con succo di limone. Spellate, lavate e affettate le patate.

Ungete una tortiera, spolverizzatela di pangrattato, disponete a strati i carciofi scolati e le patate, distribuendo su ogni strato il trito di prezzemolo e aglio, un filo d'olio, sale e pepe, e spruzzando d'acqua.

Proseguite fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con pangrattato e olio.

Mettete in forno a 220 gradi per tre quarti d'ora circa.

Servite.

E' un piatto ottimo anche freddo.