

CARCIOFI GRATINATI AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 scatola di cuori di carciofo
- 250 g di funghi coltivati
- 100 g di prosciutto cotto
- 4 fette di pancarrè
- 30 cl di brodo di pollo
- 2 uova
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Eliminate la parte sabbiosa dei gambi dei funghi.

Lavateli e tagliateli a fettine.

Innaffiate di succo di limone.

Fate scaldare un cucchiaino di olio in una padella e fate cuocere i funghi finché tutta la loro acqua non è evaporata.

Salate e pepate.

Mettete a bagno il pane in 10 cl di brodo di pollo.

Pelate e pestate l'aglio.

Tagliate il prosciutto a dadini.

Sciacquate i cuori di carciofo e tagliateli a fettine.

Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).

Ungete con olio una teglia di terracotta.

Sbriciolate la mollica di pane con la forchetta, aggiungete aglio e prezzemolo e sbattete il tutto.

Mettete nella teglia metà di questa preparazione e ricopritela con i carciofi, il prosciutto e poi i funghi.

Cospargete con il resto della mollica alle erbe.

Rompete le uova in una ciotola, sbattetele con la forchetta e aggiungete il resto del brodo.

Versate il tutto nella teglia, cospargete di parmigiano e lasciate cuocere in forno per venti minuti.

Servite caldo nella teglia.

Potete sostituire il prosciutto cotto con avanzi di pollo tagliati a pezzettini.