
CARCIOFI IMBOTTITI ALLA SICILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi grandi
- 100 g di salsiccia di puro suino
- 20 g di uvetta sultanina
- 20 g di pinoli
- 2 uova
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino grattugiato
- 2 uova
- olio d'oliva extra-vergine
- sugo di pomodoro
- sale

Mondare i carciofi e metterli in acqua acidulata.

Sbriciolare la salsiccia; impastarla con 1 uovo, formaggio, pinoli, uvetta passa ammorbidita.

Riempirne i carciofi passandoli poi nell'uovo battuto.

Friggerli e trasferirli in una pentola col sugo per terminare la cottura.