

CARCIOFI IN BELLAVISTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi riviera
- 50 g di prezzemolo
- 5 foglie di basilico
- 1 spicchio di aglio (facoltativo)
- 50 g di formaggio parmigiano
- 50 g di pangrattato
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale

Mondate e lavate prezzemolo e basilico.

Stringeteli fra le mani per farne uscire l'acqua di lavatura e tritateli grossolanamente con mezzo spicchio d'aglio.

Mettete in una zuppierina insieme alle verdure tritate anche il parmigiano, il pangrattato, un pizzico di sale e mescolate il tutto.

Mondate i carciofi togliendo tutte le foglie esterne più dure, tagliate i gambi e le punte spinose.

Allargate la parte interna dei carciofi e riempitela con il composto preparato.

Sistemateli in una teglia e infornate dopo averli conditi con l'olio.

Accertatevi della loro completa cottura introducendo una forchetta all'interno dei carciofi, che devono risultare teneri.

Se non avete molto tempo, potete tagliare i carciofi a spicchi e spolverizzarli dello stesso trito.

Otterrete lo stesso risultato in metà tempo.