



Carciofi al formaggio - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carciofi - formaggio -forno

Ingredienti: (Per 4 persone)

125 gr. di formaggio fresco

pepe

4 carciofi

sale

1/2 limone

1 uovo

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio di maggiorana tritata

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Preparazione:

Togliete ai carciofi i gambi e le foglie più dure, tagliateli a metà e cuoceteli per 15 minuti in acqua bollente salata con lo spicchio d'aglio e il limone. Intanto mescolate a lungo il formaggio con il prezzemolo e la maggiorana, unite l'uovo, sale e pepe. Scolate i carciofi, asciugateli con carta casa, cospargeteli al centro con la crema di formaggio e infornate a 180° per 20 minuti.

I formaggi che potrebbero andar bene sono: caprino o stracchino...

