



Fiori di polenta ai carciofi - [Visualizza sul sito di lulu55](#)

Antipasti di montagna - carciofi - mozzarella

500 grammi di polenta

8 carciofi

vino bianco o birra mezzo bicchiere

aglio

prezzemolo

olio sale

mozzarella o altro formaggio filante

cucino la polenta con acqua e sale poi la stendo in una teglia con i bordi alti almeno 3 cm, faccio raffreddare, il risultato ottimale si ottiene facendola la sera prima

intanto preparo i carciofi

li pulisco per bene, li taglio a pezzi molto piccoli e li faccio trifolare con 5 cucchiaini di olio, aglio e prezzemolo, sale, mezzo bicchiere di vino bianco (io preferisco la birra) e un bicchiere di acqua con una formina di latta a forma di fiore, ritaglio la polenta, svuoto con uno scavino ogni fiore e nell'incavo ci metto i carciofi trifolati e sopra un pezzo di mozzarella, e li sistemo all'interno di una pirofila dentro la quale riverso i restanti carciofi con il loro liquido, metto in forno per dorarli un po' circa 15 minuti a forno caldo.