

Antipasto Magro

Fate lessare due patate intere e fate cuocere 4 piccoli carciofi in acqua bollente con un po' di limone. Lavate e asciugate le foglie intere di due indivie belghe. Ponete al centro di un piatto i carciofi tagliati a met? e intorno le foglie di indivia e le rondelle di patate. Mischiate Philadelphia con tre cucchiaini di panna fresca, dividete la crema in due parti: in una met? mettete un cucchiaino di paprica e nell'altra aglio e prezzemolo tritati. Versate la crema all'aglio sui carciofi e quella alla paprica sull'indivia.

Ingredienti

2 Patate Intere
4 Carciofi Piccoli
Poco Limone
2 Insalate Belghe (indivie)
Formaggio Philadelphia
3 Cucchiaini Panna Fresca
1 Cucchiaino Paprica
Aglio
Prezzemolo

Note

Preparazione: 40 minuti.