

Carciofi Al Formaggio (3)

Cuocere i carciofi per 10 minuti in acqua bollente salata. Scolarli, dimezzarli e disporli sul piatto di portata. Mettere in una casseruolina, a fuoco bassissimo, nel burro già sciolto, i soli tuorli e i 2 formaggi grattugiati. Mescolare finché il composto sarà legato ed omogeneo. Versare la salsa sui carciofi e servire.

Ingredienti

300 G Carciofi
3 Uova
100 G Formaggio Emmenthal
1 Cucchiaio Formaggio Parmigiano Grattugiato
25 G Burro
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.