

## Carciofi Imbottiti Alla Siciliana (2)

Mondare i carciofi e metterli in acqua acidulata. Sbriciolare la salsiccia; impastarla con 1 uovo, formaggio, pinoli, uvetta passa ammorbidita. Riempirne i carciofi passandoli poi nell'uovo battuto. Friggerli e trasferirli in una pentola col sugo per terminare la cottura.

### Ingredienti

8 Carciofi Piccoli  
100 G Salsiccia Di Puro Suino  
20 G Uvetta Sultanina  
20 G Pinoli  
2 Uova  
1 Cucchiaino Formaggio Pecorino Grattugiato  
2 Uova  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Sugo Di Pomodoro  
Sale

### Note

Luogo: Sicilia.