

Carciofi Imbottiti Alla Siciliana

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

4 Carciofi Grandi
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.