

Carciofi Ripieni (2)

Mondate i carciofi tenendo solo il cuore. In una terrina preparate il ripieno con pane ammollato, cipolla, salsiccia e prosciutto tritati, parmigiano, uovo, sale e pepe. Amalgamate bene. Scottate i carciofi interi in acqua bollente. Scolateli e asciugateli. Schiacciateli al centro, riempite il buco con l'impasto e coprite con il Gruyère grattugiato. Metteteli in forno a 200 gradi per 30 minuti. Potete servirli sia caldi che tiepidi.

Ingredienti

12 Carciofi
150 G Luganega (salsiccia)
1 Panino Raffermo
Latte
1 Cipolla Piccola
Prosciutto Cotto
Formaggio Gruyère
Formaggio Parmigiano
1 Uovo
1 Spicchio Aglio
Olio D'oliva Extra-vergine
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 30 minuti.