

Carciofi Ripieni Alla Salsiccia

Pulite i carciofi tenendo da parte i gambi. Tuffate le corolle con le foglie leggermente allargate in acqua acidulata con il succo di limone. Sfilettate dai gambi le parti filamentose pi? dure. In un tegame scaldare alcuni cucchiai d'olio e soffriggetevi pancetta, aglio, prezzemolo, cipolla e gambi di carciofo tutto tritato. Aggiungete la salsiccia spellata e sbriciolata, pepate e salate con parsimonia, cuocete a fuoco bassissimo. Sgocciolate i carciofi, sistemateli in piedi uno accanto all'altro in una teglia, riempiteli con il composto. Irrorate con l'olio e poi versate il vino bianco. Coprite e mettete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa un'ora, irrorando di tanto in tanto i carciofi ripieni con il loro sugo.

Ingredienti

8 Carciofi
100 G Salsiccia
100 G Pancetta
2 Limoni
2 Spicchi Aglio
1 Cipolla
1 Bicchiere Vino Bianco Secco
1 Ciuffo Prezzemolo
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 60 minuti.