Cuoricini Di Pasta Sfoglia Con Vellutata Di

Stracchino E Carciofi

Formare dei piccoli cuori di pasta sfoglia, bucherellarli e passarvi sopra l'albume e chiodi di garofano. Infornare a 200 gradi per 12 minuti circa. Fare un soffritto ed aggiungervi i carciofi gi? tagliati; far cuocere bagnandoli con vino bianco, far evaporare, ed infine aggiungere lo stracchino montato ed un goccio di panna. Lasciar cuocere per 5 minuti e servire

Ingredienti

200 G Pasta Sfoglia
3 Carciofi
200 G Formaggio Stracchino
1/2 Cipolla
1 Bicchiere Vino Bianco
1 Spicchio Aglio
Olio D'oliva
Chiodi Di Garofano
1 Goccio Panna

Note

Preparazione: 47 minuti.