

CARCIOFI ALLA CREMA

Ingredienti

- 0.50 dado da brodo
- 0.50 aglio
- sale
- 1 limone
- vino bianco (30ml)
- burro (30gr)
- prezzemolo
- aceto (50ml)
- 3 tuorli d'uovo
- prosciutto cotto (70gr)
- pepe nero
- Grana Padano (50gr)
- Cuori di Carciofi Findus (500gr)

Come si prepara

Fate scongelare i Cuori di Carciofi Findus.

Tritate insieme il prezzemolo, l'aglio e la parte grassa del prosciutto.

In una casseruola fate fondere il burro, aggiungete i Cuori di Carciofi Findus, il vino e un pizzico di sale e cuocete per circa 15 minuti.

Intanto amalgamate in una ciotola i tuorli, il grana, il prosciutto tagliato a dadini, il succo del limone, un pizzico di pepe e tre cucchiaini di brodo di dado.

Versate la salsa sui Cuori di Carciofi, mescolate e cuocete per altri 5 minuti, quindi servite.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

verdure, ortaggi, occasioni speciali, surgelati, new, feste, vegetariano, Carciofi alla crema, tradizionale, mediterraneo



