

## CARCIOFI ALLA PIZZAIOLA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- dado da brodo (mezzo)
- aglio (mezzo)
- sale
- un limone
- origano
- pomodori pelati (250g)
- prezzemolo
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (30g)
- Cuori di Carciofi Findus (800g)

### Come si prepara

Lasciate scongelare i Cuori di Carciofi Findus e tagliateli a metà.

Fate dorare uno spicchio d'aglio in una casseruola con l'olio, poi eliminatelo e ponete i Cuori di Carciofi Findus ad insaporire nell'olio aromatizzato.

Aggiungete i pomodori pelati schiacciati con la forchetta, il formaggio grattugiato, l'origano, il prezzemolo tritato, un pizzico di sale e pepe.

Lasciate cuocere a fuoco moderato, aggiungendo ogni tanto qualche cucchiaio di brodo caldo, preparato precedentemente con mezzo dado sciolto in 200 ml di acqua calda, per 6 minuti circa.

Servite.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

### Tags

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

