

CARCIOFI DI EBE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- sale
- un limone
- burro (40g)
- origano
- mozzarella (250g)
- pepe nero
- 2 pomodori da insalata
- Cuori di Carciofi Findus (800g)

Come si prepara

Cuocete i Cuori di Carciofi Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, poi scolateli e asciugateli con carta assorbente.

Versate l'olio in una teglia da forno, disponetevi i Cuori di Carciofi Findus con la parte tagliata verso l'alto, su ognuno mettete una fettina di mozzarella, una di pomodoro, un pizzico di origano, sale, pepe e un fiocchetto di burro.

Ponete i Cuori di Carciofi Findus in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti circa o finché la mozzarella incomincerà a sciogliersi.

Servite ben caldi.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

verdure, ortaggi, occasioni speciali, surgelati, ricette vegetariane, piatti vegetariani, Carciofi di Ebe