

## CUORI DI CARCIOFI RIPIENI



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- sale
- 2 uova
- 1 cipolla
- mozzarella (100gr)
- prosciutto cotto (100gr)
- 4 carciofi
- passata di pomodori (50gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato (45gr)

### Come si prepara

Pulite i carciofi fino ad ottenere solo i cuori, svuotarli e tenerli da parte.

Preparate la farcitura tritando la cipolla con il prosciutto cotto e il Parmigiano Reggiano.

Aggiungete la mozzarella tagliata a cubetti, sale pepe. Amalgamate il composto aggiungendo le uova.

Con il composto ottenuto riempite i cuori disponeteli sotto sopra in un padellino antiaderente affinché si formi come un "tappo".

Disponeteli in una casseruola con il "tappo" verso l'alto unendovi la passata di pomodoro e aggiustando di sale.

Fate cuocere per almeno 30 minuti. Servite ben caldi.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40



## Tags

verdure, vegetariana, piatti vegetariani, carciofi ripieni, cuori di carciofi ripieni, carciofi

