



Carciofi al gratin

Ingredienti

- 300 gr. di carciofi surgelati
- ½ limone spremuto
- 3 cucchiai di pane grattugiato
- prezzemolo tritato a piacere
- 1 cucchiaio d'olio e.v.o (+ quello che occorre per ungere la pirofila)
- sale e pepe q.b.
- 1 cucchiaio di parmigiano reggiano

Un contorno facile, facile e veloce, veloce!

Lessare 15 minuti i carciofi in acqua bollente, acidulata col succo di limone e salata. Una volta lessati, tagliarli a spicchi e disporli in una teglia unta; coprirli con un composto di pane grattugiato, olio, prezzemolo, sale, pepe e parmigiano reggiano.



Gratinare in forno a 180° per 15/20 minuti o comunque fino a che saranno coperti da una leggera crosticina dorata e croccante.