

Cuori di Carciofo in Fricassea



Ingredienti

- 500 g di cuori di carciofi
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini d'olio
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 testa d'aglio
- 2 tuorli d'uovo
- 100 g di parmigiano grattugiato
- mezzo limone
- sale q.b.

Questi cuori di carciofo di sono facili da preparare, delicati, ma appetitosi e molto apprezzati.

Tagliare i cuori di carciofi a metà; metterli in casseruola con burro, prezzemolo, aglio tritato, olio e sale e lasciarli cuocere per circa 20 minuti (finché non saranno divenuti teneri).

A cottura avvenuta unire ai carciofi nel tegame i due tuorli d'uovo sbattuti assieme al parmigiano grattugiato e il succo di mezzo limone diluito con un cucchiaino d'acqua, rimestando col mestolo e facendo attenzione a tenere una fiamma moderata.