

CARCIOFI RIPIENI ALLA MORTADELLA E PECORINO

CARCIOFI RIPIENI

(per 4 carciofi)

4 carciofi

1 spicchio d'aglio

una manciata di prezzemolo

1 hg di pangrattato

2 fette di mortadella o prosciutto cotto

pecorino

brodo di carne

olio extravergine d'oliva, sale

Tritate il prezzemolo con l'aglio, unite il pangrattato la mortadella a piccoli cubetti a questo punto mettete circa 4, 5 cucchiaini di l'olio, mescolate il tutto.

Tagliate il gambo ai carciofi, eliminate i primi due giri di foglie esterne e tagliate la punta. Aprite le foglie del carciofo ed eliminare l'eventuale "barba" che si trova all'interno con un cucchiaino, *se non volete che le vostre dita si anneriscano potete bagnarvele con del limone prima di maneggiarli.*

Farcite i carciofi con il composto di pangrattato cercando di distribuirlo all'interno in modo equo sulle foglie, mettete in una casseruola in modo che ci stiano a misura, riempite con del brodo fino a poco oltre la metà dei carciofi e cuocete circa 30 min a fiamma bassa e col coperchio. Terminata la cottura cospargere con scaglie di pecorino.

