RICETTA

Carciofi in fricassea

Ingredienti

per 4 persone

6 carciofi
1 spicchio d'aglio
1 ciuffo di prezzemolo
3 tuorli
1 limone
1 cucchiaio di parmigiano
crostini di pane
burro
sale

- **preparazione**: 15 min.
- **cottura**: 40 min.
- **esecuzione**: facile
- **vino**: Sudt. St.Magdalener

Mondate i carciofi, eliminate le foglie più esterne, le punte e le barbe interne; tagliateli in 4 spicchi e riuniteli in una ciotola con acqua fredda e il succo di ½ limone: l'acqua acidulata impedirà ai carciofi di annerire.

Dopo circa mezz'ora di ammollo scolate i carciofi e fateli soffriggere in un tegame con una noce di burro e un trito di aglio e prezzemolo. Salate e fate cuocere a tegame coperto e lentamente per circa mezz'ora. Verso fine cottura aggiungete nel tegame i turoli sbattuti con poca acqua, il succo di ½ limone e il parmigiano grattugiato.

Mescolate bene il tutto con un cucchiaio di legno, facendo insaporire bene. Fate cuocere ancora un poco, ma senza portare mai a ebollizione.

Servite i carciofi in fricassea con i crostini di pane tostati in forno o in padella.