



CARCIOFO RIPIENO ALLA VECCHIA MANIERA

Ingredienti

4 carciofi
200 gr. di scamorza fresca
100 gr. di mollica di pane raffermo
100 gr. di formaggio grana grattugiato
10 gr. di capperi dissalati
Olive nere denocciolate
Olio extra vergine di oliva q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
1 spicchio di aglio
Prezzemolo q.b.

Procedimento

Pulire i carciofi privandoli delle foglie legnose e, con i gambi, tenerli in acqua e limone per non farli ossidare.

Sbollentarli in acqua salata, abbondante olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio in camicia per circa 20 minuti, finché si ammorbidiscono.

Tenere da parte l'acqua di cottura.

Una volta raffreddati, allargare delicatamente i carciofi partendo dal centro e farcirli con 1 oliva , 1 pezzo di scamorza e la mollica di pane tritata con il formaggio grana, 1 capperi ed il prezzemolo.

Disporre i carciofi ripieni in una teglia da forno, aggiungere l'acqua di cottura tenuta da parte ed infine un filo di olio.

Infornare a 185° per 20 minuti.