



CARCIOFI RIPIENI DI AGNELLO

Ingredienti

8 carciofi
400 gr di polpa di agnello macinata
100 gr di pancetta
Menta e prezzemolo
100 gr di pane raffermo
Aglio
Brodo vegetale q.b.
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Mettere a bagno il pane in acqua fredda, quindi, strizzarlo bene e unirlo alla carne. Profumare il composto di carne con alcune foglioline di menta, aggiungere la pancetta tritata finemente, aggiustare con sale e pepe, amalgamare bene il composto.

Eliminare le foglie più esterne dei carciofi, scavare con un cucchiaino al centro del carciofo per togliere la barba interna, riempire la cavità centrale con il composto

di carne.

Versare in un tegame un bicchiere di brodo, un pizzico di sale, un gambo di prezzemolo e uno spicchio di aglio schiacciato.

Adagiare sul fondo del tegame e i carciofi ripieni, coprire con un coperchio e cuocere a fiamma moderata i carciofi per 30 minuti.