

## Carciofi al gratin



**Carciofi al gratin**



Oggi vi propongo una ricetta molto semplice da fare quando volete preparare qualcosa di non molto pesante ma nello stesso tempo gustoso e sfizioso.

Stamattina nell'aprire il frigo mi sono accorta di avere dei carciofi così per non prepararli nel solito modo ho pensato di farli al gratinati

### **Ricetta:**

- 5 carciofi
- 50gr di pane grattugiato
- 50 gr parmigiano e pecorino romano grattugiato
- prezzemolo
- sale
- pepe
- olio evo

### **Preparazione**

Innanzitutto pulire i carciofi togliere le bucce esterne togliere parte della calotta superiore e lessarli per qualche minuto.

Vi consiglio per non far scurire i carciofi di metterli prima in acqua e farina e poi quando si mettono a bollire aggiungere un po' d'aceto, naturalmente dopo aver immerso i carciofi nell'acqua bollente.

Dopo averli colati e farli raffreddare tagliarli a fette.

Nel frattempo mettere in una terrina il pane grattugiato, i formaggi grattugiati, il sale, il pepe e il prezzemolo tritato e girare il composto con un cucchiaino.

Poi prendere una pirofila da forno versare sul fondo un filo d'olio poi fare uno strato di carciofi e ricoprire con il composto preparato. Se avete abbondato con i carciofi fare vari strati alternando carciofi composto e un filo d'olio fino ad esaurimento dei carciofi.

Naturalmente terminare con il composto infornare a forno caldo e lasciarli finché non si sarà formata una crosticina.

Potete accompagnarli ad un formaggio fresco ed a un buon bicchiere di vino bianco

