

RICETTA DEL GIORNO

Carciofi al forno

INGREDIENTI: *Carciofi, pangrattato, origano, prezzemolo, aglio, olio extravergine d'oliva, sale.*

PREPARAZIONE: Tagliare i carciofi a spicchi sottili, disporli in una pirofila, salarli e cospargerli di pangrattato, origano, prezzemolo ed aglio (da togliere dopo la cottura), olio extravergine d'oliva e mezzo bicchiere d'acqua. Porre la pirofila sul fuoco e fare asciugare in modo che i carciofi si ammorbidiscano, quindi passarli nel forno già caldo (200°) e terminare la cottura. La stessa ricetta può essere modificata con l'aggiunta di patate tagliate a fette e cosparse di formaggio grattato.