

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Carciofi gratinati

Strawberry · Tuesday, January 26th, 2010

### Ingredienti: (4 persone)

- 8 carciofi
- un ciuffo di prezzemolo
- 100 gr pecorino a scaglie
- uno spicchio di aglio
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 100 gr burro
- olio extravergine di oliva
- sale

### Preparazione:

Capate i carciofi, eliminate la barbetta , riduceteli a spicchi, rosolateli in una padella con olio e l'aglio, bagnate con il vino, salate, lasciate evaporare, coprite con il coperchio e lasciare cuocere per 5 minuti. Mettete i carciofi in una pirofila imburrata, unite il pecorino a scaglie e gratinateli in forno, Disponeteli in un piatto da portata. spolverate i carciofi con del prezzemolo tritato

This entry was posted on Tuesday, January 26th, 2010 at 3:32 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Senza categoria](#), [Speciali](#), [Vegetariano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.