

Carciofi ripieni alla puviredda



- **Ingredienti:**

1,200 kg carciofi
500 g acqua
300 g pane raffermo
2 uova
60 g pecorino
50 g olio extravergine di
oliva
30 g acciughe
15 g capperi
prezzemolo q.b.
1 spicchio di aglio
menta q.b.
sale e pepe q.b.

- **Preparazione:**

Prendere i carciofi, liberarli dalle foglie più esterne, tagliare la punta e aprirli il più possibile. Prendere il pane raffermo già a mollo nell'acqua, strizzarlo e accomodarlo in una bacinella. Aggiungere il sale, il pepe, il pecorino, le uova, la menta, il prezzemolo, i capperi e le acciughe. Impastare il tutto, riempire i carciofi e sistemarli in una casseruola con coperchio, aggiungendo acqua, aglio, olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Coprire e portare a cottura.

- **Apporto calorico:**

Le calorie del piatto per porzione sono pari a: Kcal 519 ca.

(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Martedì 11 Agosto 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://b3st.infocamere.it/dieta-mediterranea/ricette/carciofi-ripieni-alla-puviredda>