

Carciofi e patate (Contorni)



Preparazione

Mondate i carciofi, togliete le foglie dure e le punte, tagliateli in spicchi metteteli a bagno in acqua con succo di limone. Spellate, lavate e affettate le patate. Ungete una tortiera, disponete sul fondo uno strato di carciofi scolati, il formaggio grattugiato, sale, il trito di prezzemolo, un filo d'olio, sale e pepe, poi le patate, sale, ancora formaggio, abbondante pangrattato. Terminate versando sopra il tutto quattro uova leggermente sbattute. Infornate a 200 gradi per 30 minuti.

Consigli

Se volete dare più sapore a questo piatto, usate il pecorino al posto del grana ed aggiungete anche un filo di olio all'aglio o di aglio fresco, opportunamente privato dell'anima.

Curiosità

Il famoso poeta cileno Pablo Neruda ha dedicato una poesia al carciofo, dal titolo Oda a la alcachofa.

Informazioni

Preparazione 50 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Carciofi 8 unità

Succo di limone

Patate 600 grammi

Pan grattato

Grana 100 grammi (grattugiato)

Prezzemolo (tritato)

Olio (d'oliva)

Sale

Pepe

Uova 4 unità