

# Le ricette della strega (a cura di Adele Susino)

8 Dicembre 2014



## Besciamella con carciofi e uova

### Ingredienti:

6 carciofi, 6 uova, 500 gr di besciamella densa, 50 gr di parmigiano, q.b. di pepe nero, prezzemolo, mentuccia e aglio

### Preparazione:

Preparare una besciamella densa e aromatizzarla con la noce moscata. Sbollentare, in acqua acidulata con limone, i cuori dei carciofi. Tritare prezzemolo, mentuccia e un'idea di aglio, inserire il trito dentro la cavità dei carciofi. In una pirofila fare uno strato con la besciamella, posizionare i cuori dei carciofi, condire con una macinata di pepe e dentro ogni carciofo inserire un uovo, spolverizzare con il parmigiano e infornare a 200° fino a doratura. Servire tiepido.