

Carciofi al gratin

Categoria: Antichi Saperi - Verdure e contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min Cottura: 20 min Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso Difficoltà: Molto Basso

I carciofi al gratin sono un contorno molto semplice da realizzare, occorrono pochi e veloci passaggi ma tanto basta per renderli speciali.

Il tocco finale prima di infornare i carciofi al gratin è aggiungere una spolverata di pecorino grattugiato che li renderà appetitosi esaltando il sapore dei carciofi.

I carciofi al gratin sono una ricetta tipica siciliana che è stata preparata seguendo le indicazioni del libro **I segreti saporiti di Palazzo Modò** di Rosanna Maugeri.



Ingredienti

>> Carciofi 4	>> Pecorino una manciata	>> Prezzemolo q.b.
>> Olio di oliva extravergine q.b.	>> Pepe q.b.	>> Sale q.b.
>> Pangrattato 3 cucchiari		

Preparazione



Pulire i carciofi, togliendo le foglie esterne (1-2) e tagliatene le punte (3). Per visualizzare la scheda sulla pulizia e il taglio dei carciofi [clicca qui](#).



Una volta puliti passateli con metà limone (4) e fate lessare i carciofi in acqua bollente precedentemente salata fino a che diventeranno teneri ma non sfatti (5). Una volta cotti, scolateli e tagliateli a fettine (6).





Disponete le fettine di carciofi su una teglia precedente unta con un filo d'olio (7) sovrapponendole leggermente una all'altra. Preparate il composto che andrà spolverizzato sui carciofi, amalgamando il pangrattato, sale, pepe, prezzemolo tritato e una manciata di pecorino grattugiato (8) e aggiungete l'olio d'oliva (9). Mettete in forno a gratinare a 180 gradi per 15-20 minuti fino a quando sui carciofi non comparirà la classica crosticina dorata.