



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Carciofi farciti fritti



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 4 carciofi
- 250 gr di funghi
- 2 uova
- 300 gr di mozzarella
- farina
- pangrattato
- 1 limone
- aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe
- olio per friggere

Preparazione Carciofi farciti fritti

Passo 1.

Pulite i carciofi e tagliateli a fette in lunghezza.

Passo 2.

Sbollentateli in acqua e limone, quindi scolateli accuratamente.

Passo 3.

Pulite e tagliate i funghi a fette, quindi soffriggeteli con aglio e prezzemolo.

Passo 4.

Prendete una fetta di carciofo e ponetevi sopra dei funghi, una fetta di mozzarella e sopra ancora un'altra fetta di carciofo.

Passo 5.

Infarinate e poi passate nelle uova sbattute, quindi nel pangrattato.

Passo 6.

Friggete finchè non diventano dorati.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)