



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

## *Parmigiana di carciofi*



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**facile** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pirofila**

## **Ingredienti**

- 4 carciofi
- 100 gr di mozzarella
- 50 gr di parmigiano
- 250 gr di passata di pomodoro
- 1 uovo
- 40 gr di farina
- olio extravergine d'oliva
- 1 limone
- 1/2 cipolla
- sale
- pepe

## **Preparazione Parmigiana di carciofi**

### **Passo 1.**

Pulite i carciofi e tagliateli in spicchi.

### **Passo 2.**

Metteteli in acqua e limone per un'ora circa.

### **Passo 3.**

Fate soffriggere la cipolla tritata e una volta che si è ammorbidita aggiungete la passata.

### **Passo 4.**

Fate cuocere la passata per 15 minuti.

### **Passo 5.**

Passate i carciofi nella farina e friggeteli.

### **Passo 6.**

In una pirofila mettete un po' di salsa, uno strato di carciofi, mozzarella, parmigiano grattugiato e pepe.

### **Passo 7.**

Quindi disponete altri strati fino a che non finiscono gli ingredienti.

## **Passo 8.**

Alla fine mettete della salsa e del parmigiano.

## **Passo 9.**

Fate cuocere in forno per 40 minuti a 180°.

### **Note**

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