



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

Fave e carciofi



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

35 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 1 kg di fave fresche
- 4 carciofi
- 2 uova
- 200 gr di formaggio
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale
- prezzemolo

Preparazione Fave e carciofi

Passo 1.

Mescolate insieme unova, formaggio, aglio e prezzemolo.

Passo 2.

Mettete l'impasto dentro i carciofi.

Passo 3.

Riempite una pentola d'acqua ed immergetevi i carciofi e le fave.

Passo 4.

Mettete un po' d'olio, aggiustate di sale e fate cuocere.

Note

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