



100 | DI QUESTI PIATTI



CARCIOFI RIPIENI DI MORTADELLA I.G.P.

Regione: Lazio

Tipologia: Contorno

Difficoltà: Media

Tempo: Circa 1 ora

Ingredienti: Carciofi, Mortadella Bologna IGP, pangrattato, Pecorino

Ricetta realizzata da: Claudia Martinelli

Ingredienti (per 4 persone)

- Mortadella Bologna IGP, 150 gr
- carciofi romani (mammole) , 4
- Pecorino romano , 50 gr
- Pangrattato , 50 gr
- Spicchi d'aglio , 1
- Prezzemolo, una manciata
- Limone, 1
- olio e.v.o., q.b.
- sale, q.b.
- pepe, q.b.



Procedimento



Pulite i carciofi e immergeteli in acqua acidulata col limone.

Tritate finemente la mortadella e mescolatela in una ciotola con pangrattato, pecorino, aglio e prezzemolo tritati.

Se necessario aggiungete sale e pepe al ripieno.

Aprite leggermente ogni carciofo inserendo al centro e fra le foglie il composto.

Mettete in una pentola capiente abbondante olio evo, rosolate il fondo dei carciofi qualche minuto, versate acqua fino a metà altezza dei carciofi e cuoceteli coperti fino a che non saranno teneri (indicativamente 30-40 minuti)
Serviteli tiepidi.