

CARCIOFI ARROSTITI AL FORNO





RICETTA DELLA NOSTRA CHEF PER PASSIONE

[Giovy](#)

Ingredienti

- CARCIOFI
- SUCCO DI UN LIMONE
- AGLIO
- PREZZEMOLO
- SALE
- PEPERONCINO
- PANGRATTATO glutenfree
- OLIO EVO

Procedimento

- Tagliare le punte si carciofi, tagliare con delle forbicine le spine dentro, tagliare tutto il gambo e

metterli a bagno con acqua e ☐, sgocciolare

- Fare un trito di aglio, prezzemolo sale peperoncino e metterne un cucchiaino dentro ogni carciofo allargando tutte le foglie,
- mettere sopra un po' di pangrattato coprendoli tutti,
- sistemarli in una teglia da forno mettere sopra ai carciofi un filo d'olio e riempire la teglia d'acqua , fino a coprire i carciofi per metà,
- metterli in forno a 150 gradi senza grill, per circa 50 minuti, controllare con uno stuzzicadenti il centro del carciofo, per controllare se sono cotti, alla fine 10 minuti di grill per fare rosolare il pangrattato.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate potete iscrivervi anche al mio gruppo Facebook Viaggi&AssaggiFelici

<https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog/?ref=share>