

• VEGETARIANE •

Cuori di carciofo ripieni al Gorgonzola



ricetta
facile



30 min.



piatto
vegetariano

Ingredienti

6 carciofi romani
120 gr Gorgonzola dolce
60 gr Gorgonzola piccante
mezzo bicchiere di latte

1 cucchiaio di farina 00
4 cucchiaini succo di limone
formaggio grattugiato

Preparazione

Pulite i carciofi togliendo le foglie più dure e lasciandone il cuore più tenero. Metteteli a bagno con acqua e limone per evitare che anneriscano. Fateli quindi cuocere per 10 minuti in acqua salata, dovranno essere teneri, ma non molli. Scolateli e asciugateli.

Nel frattempo preparate la salsa al Gorgonzola: mettete in un pentolino il latte e il cucchiaio di farina, mescolate a fiamma bassa, aggiungendo il Gorgonzola dolce e piccanti tagliati a pezzetti. Fate cuocere finché non otterrete una salsa liscia, aggiustate di sale. Riempite i cuori di carciofo con la fonduta di Gorgonzola, spolverizzateli con formaggio grattugiato e infornateli in una teglia foderata con carta da forno per 10 minuti a 200°.