

Carciofi ripieni alla napoletana



Ingredienti:

5 carciofi mammole
2 cucchiari pangrattato
2 cucchiari pecorino
70 g provola affumicata
40 g olive nere senza nocciolo
1 cucchiari capperi sotto sale
1 uovo

prezzemolo, sale, pepe.

Mescola il pangrattato con il pecorino grattugiato, la provola affumicata a piccoli dadini, i gambi degli carciofi tagliati a coltello crudi, prezzemolo tritato, capperi e olive tritate a coltello, l'uovo, sale e pepe.

Pulisci i carciofi, lasciali a bagno in acqua con limone.

Scola bene i carciofi e riempi con il ripieno preparato prima.

Metti nella pentola 1 bicchiere di acqua e poco olio, poi sistema i carciofi ripieni.

Cottura con vulcanica e MCS: fiamma alta finché si alza la calotta, fiamma bassa 5 minuti, spento 20 minuti.

Cottura con Magic Cooker classic e pentola normale: fiamma alta finché esce il vapore, fiamma bassa 25 minuti. Spento 2 minuti.

E.S.