

Carciofi vegetariani ripieni



Ingredienti:

4 carciofi mammole

100 g pangrattato

2 spicchi di aglio

2 cucchiai parmigiano

sale, pepe, prezzemolo

Pulite i carciofi, svuotateli e teneteli in una ciotola con acqua e limone.



Mescolate il pangrattato con sale, pepe, prezzemolo e aglio tritate finemente, parmigiano e 2 cucchiai di olio di oliva.



Amalgamate bene il tutto e riempite i carciofi scolati e salati al interno. Metteteli nella pentola con 1 cucchiaio di olio di oliva, i gambi dei carciofi puliti a tagliati e l'aglio diviso a metà e senza anima.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 4 minuti. Aggiungete 200 ml di acqua.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete un po di prezzemolo tritato e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.