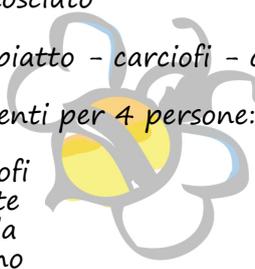




Vellutata di carciofi - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primo piatto - carciofi - crema

Ingredienti per 4 persone:



- 6 carciofi
- 2 patate
- 1 cipolla
- 1 sedano
- 1 tuorlo
- 1 litro e mezzo di brodo
- Burro, parmigiano
- Sale e pepe

In un tegame rosolate la cipolla e la costa di sedano tritati, unite i carciofi mondati delle foglie dure e della barba centrale, tagliati a fettine. Fate cuocere per qualche minuto e aggiungete le patate a pezzi. Coprite con il brodo e cuocete per 35 minuti. Passate tutto al mixer e rimettete sul fuoco. Lontano dal fuoco legate il tutto con il rosso d'uovo sbattuto con il parmigiano grattugiato. Servire la vellutata con crostini.

eCucinando.it