



Lamelle di carciofi al forno - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

contorno - carciofi - teglia

Ingredienti:

carciofi

olio evo

pangrattato

aglio, prezzemolo, parmigiano grattugiato.

Tagliare i carciofi a lamelle sottili e metterli in olio d'oliva ungendoli in modo uniforme. Rimescolarli in pangrattato condito con aglio, prezzemolo e parmigiano grattugiato. Mettere in forno ben caldo per 30 minuti. Devono risultare ben croccanti.

eCucinando.it