



Clafoutis di carciofi - [Visualizza sul sito](#)
di veronich

contorno - carciofi - aromi

Ingredienti (per 4 persone)

4 carciofi medi - farina g 120 - latte parzialmente scremato g 100 - parmigiano grattugiato g 80 - 4 uova - timo - aglio - prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale

Mondate i carciofi, divideteli a spicchietti e stufateli per 15' con olio, aglio, prezzemolo tritato, sale e un mestolino d'acqua: dovranno risultare morbidi e asciutti. Lavorate brevemente, in una ciotola, le uova, la farina, il latte, un pizzico di sale, g 60 di parmigiano e un trito di timo, ottenendo una pastella cremosa. Distribuite gli spicchi di carciofo in 4 tegliette, versatevi la pastella, spolverizzate con il formaggio rimasto e infornate a 220° per 10'.

eCucinando.it