



Carciodi "araganati" - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

prezzeomolo - formaggio - pecorino -

Ingr.per 4 persone:

8 carciofi
1 spicchio d'aglio
un ciuffo di prezzemolo
1 bicchiere di vino bianco secco
1/2 bicchiere di olio evo
acqua q.b.
sale, pepe
4 / 5 cucchiari di pecorino grattugiato
2 uova

mondare i carciofi eliminando le punte e le foglie più dure, tagliarli a fettine e strofinarli con 1/2 limone per non farli annerire.
in una larga padella mettere olio, aglio e prezzemolo tritati, disporre le fettine di carciofi in modo da non farle accavallare, bagnare col vino bianco e lasciar sfumare a fuoco vivo per una decina di minuti.
bagnare fino a coprire completamente con acqua calda, aggiungere sale e pepe, abbassare il fuoco, incoperchiare e cuocere per una mezz'ora buona finchè i carciofi non risultano belli teneri.
aggiungere man mano acqua calda se necessario, deve rimanere un pò di sughetto da pucciare!!
a parte in una ciotola battere le uova con un pizzico di sale e il pecorino grattugiato, versare quindi sui carciofi cotti, mescolando delicatamente con un cucchiario di legno e lasciar rapprendere le uova.
servire caldo o freddo, con un pò del loro sughetto.

