



Carciofi al gorgonzola - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

secondo piatto - cavolfiore - formaggio

Ingredienti per 4 persone

8 carciofi

cipollina (meglio scalogno)

prezzemolo

100 gr prosciutto cotto

100 gr gorgonzola

latte

10 noci

poco sale per via del gorgonzola, pepe

Preparazione

Lessare in acqua leggermente salata i carciofi mondati e tagliati a metà, lasciandoli al dente.

Soffriggere lo scalogno in olio d'oliva ed aggiungere i carciofi, il prezzemolo, il pepe e il sale. Portare a cottura.

Sistemare quindi i carciofi in una teglia.

Sciogliere a parte il gorgonzola con un pochino di latte. Appena si scioglie il gorgonzola togliere la crema dal fuoco e aggiungere il prosciutto sminuzzato e le noci leggermente frullate. Versare sui carciofi e passare al grill qualche minuto.

Una variante: si possono usare ciuffetti di cavolfiore sbollentato, seguendo lo stesso procedimento che ho indicato per i carciofi.