



Carciofi quasi alla milanese - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

pan grattato - uovo - latte

Ingredienti:

4 carciofi
pan grattato
2 uova
sale
due cucchiari di latte
olio per friggere

Procedimento:

Pulire bene i carciofi e tagliarli a quarti, togliendo ovviamente le spine. Farli passare nella pentolina a vapore nel MO per 5 minuti alla max potenza. Lasciarli raffreddare e asciugarli un poco se troppo umidi.

Sbattere le uova con il latte e il sale.

Passare i quarti di carciofo nell'uovo battuto e quindi nel pan grattato.

Friggere in olio ben caldo.

