



Carciofi a cotoletta - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

carciofi - cotoletta - antipasto - contorno caldo

Ingredienti:

carciofi freschi e teneri
uova
latte
sale
pan grattato
olio per friggere

Procedimento:

Affettare i carciofi, a fettine sottili.
Passarli nell'uovo sbattuto con il latte e un pizzico di sale e quindi nel pangrattato.

Friggere in olio evo.

Salare prima di servire.



[Vai alla discussione sul forum](#)