Pomì
O Così. O Pomì.

Carciofi cremosi alla pizzaiola

Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Amido di mais: 50 gr
- Burro: 1 noce
- Cuori di carciofi: 500 gr
- Latte: 500 ml
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

I carciofi cremosi alla pizzaiola sono semplicissimi da preparare. Come prima cosa, pulite i carciofi, se utilizzate quelli interi, e prendetene i cuori. Tagliate i cuori di carciofi in quattro parti e metteteli a bagno in acqua e limone per evitare che anneriscano. Se utilizzate i cuori di carciofi congelati, basterà farli scongelare completamente prima di utilizzarli.

Preparate la besciamella: in un pentolino mettete il latte, la farina e mescolate con una frusta a mano per eliminare eventuali grumi. Unite il burro, accendete la fiamma e fate cuocere la besciamella fino a quando si sarà addensata, attendete che arrivi ad ebollizione e contate un minuto.

Preriscaldate il forno a 180 gradi. Non appena la besciamella sarà cotta, conditela con la **polpa fine Pomì**, il parmigiano grattugiato, sale, pepe e origano.

Unite alla besciamella così condita i cuori di carciofo e mescolate per farli amalgamare per bene. Mettete i carciofi cremosi alla pizzaiola in una pirofila, aggiungete un pochino di parmigiano grattugiato sulla superficie ed infornateli, facendoli cuocere per una trentina di minuti.

I carciofi cremosi alla pizzaiola sono pronti, sono davvero gustosissimi, ottimi sia caldi che a temperatura ambiente.

For this recipe we used:

Polpa Fine 4 cucchiai