



Le Ricette di Sonia

la cuoca della



CASA DEL CONTADINO

Quanti prodotti in offerta nei nostri punti vendita, cosa potresti cucinare? Ecco un'idea interessante...

Chicche di patate con carciofi

INGREDIENTI



500gr chicche di patate

6 carciofi

100g mascarpone

1 aglio

2 limoni

QB prezzemolo tritato, sale e pepe



PROCEDIMENTO



Prima di iniziare ricordati di utilizzare i guanti oppure strofinati le mani con del limone per non macchiarti. Pulisci i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, poi elimina le punte che pungono, tagliali a listarelle fini e mettile in una ciotola con abbondante acqua e 1 limone diviso a metà. Pulisci e trita l'aglio, fallo soffriggere in una casseruola, aggiungi i carciofi e falli cuocere dolcemente coprendo con un coperchio. Metti a bollire l'acqua, appena bolle cuoci per 5 minuti le chicche, scolale e aggiungile alla padella con i carciofi saltati. Aggiungi il mascarpone per amalgamare il tutto e infine spolvera con il prezzemolo tritato.



Buon Appetito!
da sonia

