

Parmigiana di carciofi

Autore: brandmade brandmade

Data: 09 Gennaio 2015



La ricetta della parmigiana di carciofi è davvero un piatto unico squisito, ideale aperitivi sfiziosi. Tagliatela a pezzetti quando è tiepida e diventerà un perfetto finger food.

Ricetta e procedimento

1. Versate la passata di pomodoro in un piatto fondo e aggiungete un filo d'olio e un pizzico di sale
2. Pulite poi i carciofi eliminando quasi completamente i gambi e le foglie esterne più dure
3. Tagliateli a fettine eliminando anche la barbetta (LEGGI: [COME PULIRE I CARCIOFI, TECNICHE E CONSIGLI](#))
4. In un piatto sbattete le uova aggiungendo un pizzico di sale e di pepe
5. Passate i carciofi prima nella farina e poi nelle uova

6. Scaldate l'olio di semi in una padella antiaderente e poi frigate i carciofi facendoli dorare da entrambi i lati. Adagiate le fettine fritte in un piatto ricoperto con di carta assorbente
7. Tagliate a cubetti la mozzarella e spezzettate con le mani il basilico
8. In una pirofila da forno realizzate un primo strato con la passata di pomodoro e poi realizzatene un altro con i carciofi
9. Ricoprite i carciofi con la mozzarella, il parmigiano e il basilico. Ripetete la stessa operazione fino ad esaurire tutti gli ingredienti. Nell'ultimo strato ricoprite i carciofi con la passata di pomodoro e il parmigiano
10. Infornate la parmigiana a 180° per circa 20 minuti. Infine, estraetela dal forno e servitela tiepida.

LEGGI ANCHE:

[RICETTE CON I CARCIOFI](#)

[PLATESSA AL MICROONDE CON CARCIOFI](#)

Consigli

Se preferite un secondo piatto più leggero potete anche realizzare una pastella senza uova impiegando semplicemente farina, sale, pepe e acqua gassata.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/parmigiana-di-carciofi/>

Generato il 25/04/2025