

CARXOFES FARCIDES

Ingredients:

- 15 carxofes tendres
- 3 talls de cansalada viada
- 2 grans d'all
- 50 g de molla de pa tou sucada en vinagre de poma
- julivert fresc
- pebre negre en pols
- aigua
- oli d'oliva
- sal

Preparació

Pelarem les carxofes traient les fulles de fora, i les courem amb aigua i sal. Un cop fetes les deixarem escórrer posades de cap per avall. Passarem per la paella els alls, el julivert, el pa sucacat amb vinagre i la cansalada tallada a trossets. Un cop enrossit ho picarem tot plegat al morter i en farem una pasta. Omplirem els cors de les carxofes amb el preparat. Llavors les posem al forn fins que siguin rosses.

Bon profit!