



CUCINA CON NOI!

Carciofi a spicchi con uovo e pomodorini secchi

Grazie alla vasocottura puoi stupire i tuoi clienti con preparazioni creative, pronte in pochi minuti, come questa ricetta con carciofi, uovo e pomodori secchi.

INGREDIENTI

200 g di Carciofi Spicchi TantoCuore Orogel

1 uovo bio

60 g di ricotta fresca

2 pomodorini secchi

basilico fresco

olio extravergine di oliva



15



1



Facile



Secondi Piatti



Microonde

Preparazione

- 1 Inserire i Carciofi Spicchi TantoCuore surgelati in un vaso idoneo alla vasocottura. Salare appena.
- 2 Tagliare i pomodorini secchi a striscioline e distribuirli sopra ai carciofi.
- 3 Condire la ricotta con un pizzico di sale e di pepe, un filo d'olio e qualche foglia di basilico fresco spezzettata. Inserire la ricotta sopra ai carciofi e formare una fossetta al centro con l'aiuto di un cucchiaino.
- 4 Sgusciare l'uovo in una terrina e farlo scivolare nell'incavo creato.
- 5 Chiudere il vaso con il coperchio e cuocere nel microonde per 3 minuti a 750 Watt.

