

# Carciofi ripieni radicchio e gorgonzola

Ingredienti per 4 persone:

4 carciofi romaneschi  
200 gr.di radicchio tardivo  
200 gr.di pane in cassetta  
60 gr.di gorgonzola dolce  
2 uova  
4 ciuffi di prezzemolo  
1 spicchio d'aglio  
1 limone  
150 ml.di olio evo  
sale

Preparazione

Mondate i carciofi, avendo cura di rimuovere la parte esterna coriacea del carciofo fino ad arrivare nella parte più tenera, batteteli leggermente sul tavolo per facilitarne l'apertura superiore e rimuoverete con un cucchiaino o uno scavino l'eventuale fieno. Conservate i carciofi in acqua, ghiaccio e succo di limone.

Mondate il radicchio, tagliatelo in pezzetti e saltatelo in padella con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale a fuoco vivace per pochi minuti. Fate raffreddare.

Decorticate il pane, tritatelo e riunitelo in un recipiente insieme al prezzemolo tritato, il gorgonzola in pezzi e il radicchio, incorporando infine al tutto anche le uova, fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Scolate e centrifugate i carciofi, batteteli sul piano da lavoro per aprirli, e procedete riempiendoli con il composto preparato, avendo cura di farcirli in modo ricco.

Versate in una casseruola antiaderente l'olio evo, disponetevi all'interno i carciofi con la farcitura rivolta verso l'alto, salateli in superficie, copriteli con un coperchio e cuocete a fuoco dolcissimo per circa 40 minuti. Servite i carciofi ripieni ben caldi.