

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Carciofi con le uova

Una ricetta semplice, veloce.....ma tanto buona!!!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Carciofi - 6
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchetto piccolo o cipolla a piacere
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- uova - 2

Preparazione

Pulire i carciofi, togliendo le foglie più dure e immergendoli in acqua acidulata con limone per evitare che si anneriscano!!! In una padella mettere un giro d'olio e fare leggermente scaldare. Versare i carciofi tagliati a piccoli pezzetti e aggiungere il prezzemolo e l'aglio o la cipolla tritati finemente. Aggiungere mezzo bicchiere d'acqua, un po' di sale e coprire. Portare a cottura. Se li abbiamo fatti cuocere in una padella larga basta fare due spazi e versarvi le uova. Farle cuocere. Salare leggermente, servire e mangiare immediatamente, possibilmente con del pane morbido e infarinato!!!!

