

SFORMATO DI CARCIOFI 1

Parmigiano reggiano	50 gr
panna fresca	5 dl
maizena	20 gr
uova	4 n
burro	10 gr
Carciofi trifolati	200 gr
olio di oliva	4 cuc
sale pepe	

Ingredienti per 4 persone

Scaldare la panna in un recipiente e unire la maizena diluita in poca acqua .
Lasciare intiepidire e incorporarvi le uova e il formaggio e i carciofi quindi
imburrare gli stampini con l'apparecchio . Cuocere in forno a vapore 25 minuti.
A parte fondere a bagnomaria il taeggio con un pò di panna, mettere in un
mixer , salare se necessario e pepare. Servire con la sua fonduta.