

Le ricette di Giuly - Carciofi alla Parmigiana

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è vegetariana, ottima per offrire ai commensali di una cena una pietanza diversa dalle solite patate al forno!

INGREDIENTI (x 4 persone):

- 4 carciofi
- 500 ml di latte
- 75 g di farina
- 50 g di burro
- 4 uova
- 100 g di formaggio grattugiato
- pane in cassetta q.b
- noce moscata q.b

PROCEDIMENTO:

Pulire i carciofi, farli lessare in acqua bollente salata per circa 10 minuti; una volta terminata la cottura, scolarli, saltarli in padella col burro, tagliarli a metà e metterli da parte.

Separare i tuorli dagli albumi. Fare la besciamella: Scaldare in un pentolino il latte mentre in un altro si scioglie il burro; aggiungere la farina al burro fuso e mescolare con una frusta in modo da formare un composto chiamato rou.

Aggiungere poco alla volta il latte caldo e continuare a mescolare per qualche minuto, aggiungendo verso la fine una spolverata di noce moscata e sale.

Togliere dal fuoco e aggiungere il formaggio grattugiato, i tuorli e gli albumi montati a neve ben ferma.

Far tostare il pane in modo da creare dei crostini, disporli in una pirofila, mettere i mezzi carciofi sopra, versare la besciamella sopra tutto e aggiungere un po' di formaggio grattugiato.

Far cuocere in forno ben caldo a 200°C per 10 – 15 minuti (si consiglia di mettere il grill gli ultimi 5 minuti per creare la gratinatura).

Servire ben caldo.

Buon Appetito!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 08/11/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-85/08/11/2025/>