



## I SECONDI

### PARMIGIANA DI CARCIOFI

#### *Ingredienti (per 6 persone)*

- ❖ 15 carciofi
- ❖ 2 lattine di birra da 33 cl
- ❖ 2 cipolle medie
- ❖ 1 mazzetto di prezzemolo
- ❖ 1 spicchio di aglio
- ❖ pangrattato 5 pugni
- ❖ 8 fettine di fontina
- ❖ parmigiano reggiano
- ❖ olio extra vergine

*Pulire i carciofi togliendo le foglie esterne, la barba e le tagliare le spine, tagliare i carciofi a fettine, immergere i carciofi nella birra bollente con il sale, fare bollire per 10 minuti. Prendere una teglia ungerla di olio e cospargela di pangrattato, fare uno strato di carciofi, fettine di fontina, e la cipolla, aglio e prezzemolo che avete fatto appassire in un tegame, aggiungere il parmigiano, fate gli altri strati sempre con lo stesso ordine, nell'ultimo strato mettete il pangrattato, parmigiano pepe e un filo di olio, fare cuocere in forno per 20 minuti.*