



## Antipasto di carciofi

[Del 08/04/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Verdure](#)]

**Ingredienti:** per 6 persone: 200 g di funghi champignon, 6 cuori di carciofo, 100 g di maionese, 1 limone, 600 g di carote, 150 g di riso, prezzemolo, olio d'oliva, 2 cucchiaini di pomodoro, sale

Cuocere i cuori di carciofo a spicchi in poca acqua salata. Saltare i funghi tagliati a fettine in poco olio, a cottura ultimata bagnare con il succo di limone. Mescolare i carciofi e i funghi al pomodoro. In un piattino fare uno strato di carote tagliate a bastoncini, uno di riso lessato e coprire con l'insalata di carciofi e funghi. Decorare con il prezzemolo e la maionese.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]