



Carciofi alla salsiccia con salvia

[Del 21/12/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Verdure](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 grossi carciofi interi pronti da farcire, 200 g di salsiccia, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 piccolo uovo, 1 scalogno, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 1 cucchiaio abbondante di parmigiano reggiano grattugiato, 30 g di mollica di pane sbriciolata, 3 - 4 foglie di salvia, sale, pepe.

Scaldate l'olio in una padella con le foglie di salvia e fatevi appassire lo scalogno tritato finemente. Aggiungete la salsiccia spellata e sbriciolata e fatela rosolare a fuoco medio, schiacciandola continuamente con una forchetta per sbriciolarla ulteriormente. Versate il vino, salate moderatamente, pepate e lasciate cuocere finchè il vino non sarà evaporato per metà. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire; scolate il soffritto con un mestolo forato, conservando il sughetto, e aggiungetevi l'uovo sbattuto, il formaggio e la mollica. Usate il composto ottenuto per farcire i carciofi; sistemateli in piedi in una pirofila con 3 cm di acqua tiepida salata; coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno caldo a 180° per un'ora. Poco prima di servire, scaldate il sughetto tenuto da parte con qualche cucchiaino di acqua. Servite i carciofi caldi con il sughetto.

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