



Frittata ai carciofi

[Del 16/02/2001 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Uova](#)]

Ingredienti: 4 persone: 4 carciofi, 4 uova, burro q.b., olio di oliva, sale q.b., noce moscata q.b.

Mondate i 4 carciofi, eliminando gambi, spine e foglie esterne dure; tagliate ogni carciofo in otto, ripulite ogni spicchio della peluria interna. Passateli al burro per dieci minuti, in modo che si ammorbidiscano. Sbattete le uova in una terrina, aggiungete i carciofi, il sale e una grattatina di noce moscata. Versate in una padella antiaderente che avrete spennellato con un pò d'olio. Cuocete la frittata bella larga, rivoltatela e fatela dorare. Servitela su un piatto di foglie di lattuga, con qualche spicchio di limone d'attorno.

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