

Carciofi alla parmigiana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alcauciles: 10 Unidades

Cebolla: 1/2 Unidad

Huevos: 4 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Mozzarella tipo búfala: 350 g

Aceite De Oliva: 200 cc

Tomate: 2 Latas

Harina: 150 grs.

Albahaca: 50 g

Jugo De Lima: 65 cc

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Salsa

Limas: 200 Unidades

Preparación de la Receta

- Procese los tomates.
- Pele los ajos.
- En una *cacerola* con aceite dore el *ajo*
- Agregue los tomates procesados
- Exprima el *limón*
- Reserve.
- Elimine las hojas externas de los *alcauciles* y las durezas
- Corte en cuartos
- Cocine en una *cacerola* con el aceite
- Agregue agua y cocine 10 minutos.
- Cuele y reserve en una placa
- Cubra con el *jugo de limón*.
- Bata los huevos.
- Pase por *harina* y luego por el *huevo batido*.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

- Corte la *mozzarella* en cubos.
- Ralle el queso.
- En una fuente para horno intercale salsa, *alcauciles*, salsa, mozzarella, las hojas de *albahaca* y queso parmesano rallado
- La segunda capa repite en el mismo orden.
- Gratine en el horno.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carciofi-alla-parmigiana>