



## Crema di carciofi e formaggio al forno



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
15 MIN



TEMPO DI COTTURA  
25 MIN



CALORIE  
470K

NOTE

### INGREDIENTI

360 g di Cuori di carciofo

100 g di Formaggio spalmabile

80 g di Parmigiano grattugiato

200 g di Yogurt

120 g di Maionese

1 Cipolla bianca piccola

2 spicchi di Aglio

1 noce di Burro

### PER ACCOMPAGNARE

Crackers

### Preparazione

- Ponete il formaggio spalmabile in una ciotola e lavoratelo con un mestolo; aggiungete lo yogurt, la maionese e poco più di metà dose di parmigiano, continuando a mescolare.
- Tritate grossolanamente i cuori di carciofo, e trasferiteli nella ciotola.

- Sbucciate la cipolla e l'aglio e tritateli finemente. Fate sciogliere il burro in una padellina e soffriggete il trito per circa 5 minuti a fiamma bassa. Versateli nella ciotola e mischiate finché tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati.
- Imburrate leggermente una pirofila, versatevi il composto e cospargetene la superficie con il parmigiano avanzato.
- Fate cuocere in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 25-30 minuti, finché la superficie si sarà dorata. Servite la crema accompagnandola con i crackers.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Se amate il sapore piccante, aggiungete alla crema qualche peperoncino verde, del tipo jalapeno. Togliete i semi e tritateli, unendoli insieme ai carciofi.