

# Antipasto magro

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

2 patate intere  
4 carciofi piccoli  
Poco limone  
2 insalate belghe (indivie)  
formaggio philadelphia  
3 cucchiaini panna fresca  
1 cucchiaino paprica  
aglio  
prezzemolo

## Preparazione

Fate lessare due patate intere e fate cuocere 4 piccoli carciofi in acqua bollente con un po' di limone. Lavate e asciugate le foglie intere di due indivie belghe. Ponete al centro di un piatto i carciofi tagliati a metà e intorno le foglie di indivia e le rondelle di patate. Mischiate Philadelphia con tre cucchiaini di panna fresca, dividete la crema in due parti: in una metà mettete un cucchiaino di paprica e nell'altra aglio e prezzemolo tritati. Versate la crema all'aglio sui carciofi e quella alla paprica sull'indivia.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>