

Bruschetta con crema di carciofi

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane casereccio
3 carciofi
4 cucchiaini olio d'oliva
1 cipolla
60 g farina
75 cl brodo di dado
50 cl latte
40 g formaggio parmigiano
4 cucchiaini panna

Preparazione

Mondate i carciofi e tagliateli a fettine. Tritate la cipolla, fatela rosolare con l'olio, aggiungete i carciofi e la farina, poi il brodo e il latte bollenti. Mescolate e cuocete per un'ora circa. Passate il composto al passaverdure e rimettetelo sul fuoco, unite la panna e il parmigiano e mescolate fino a ottenere una crema omogenea. Abbrustolite il pane e spalmatevi sopra la crema.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>