

Ingredienti:

- carciofi
- pancetta affumicata
- sale

Preparazione:

Far bollire i carciofi in acqua salata, toglierli dall'acqua a metà cottura.

Farli raffreddare, tagliarli in 4 spicchi e avvolgerli nelle fette di pancetta affumicata.

Metterli in una teglia e infornare a 200° per 10/15 minuti. La pancetta deve risultare croccante.

Servire caldo.