

ALCACHOFAS A LA ITALIANA

- Champiñón ¼ kg
- Jamón 100gr
- Cebolla 150 gr
- Tomates maduros ¼ kg
- Vino blanco 1 dl
- Perejil picado 2 cucharadas
- Aceite 1 dl
- Alcachofas 2 kg
- Harina 1/2 cucharada.
- Queso rallado 25 gr
- Mantequilla 50 gr
- Pimienta negra recién molida.

Preparativos: Se le quita a los champiñones la raíz, se lavan bien y se cortan en tiras delgadas; se corta también en tiras delgadas el jamón, se corta igualmente la cebolla, se pasa el tomate por el pasapurés. Las alcachofas se despojan de las partes duras, se cortan en 1/4 y se frotran bien con limón.

Elaboración:

1. Se calienta el aceite y se echa la cebolla se revuelve un poco y, a fuego lento y con la cacerola tapada, se deja ablandar y dorar durante diez minutos.
2. Se añade el jamón y se deja rehogar un poco(un par de minutos); a continuación se agrega la harina, se revuelve un poco más y se añaden el champiñón, sal y pimienta, tomate y por ultimo el vino blanco y el perejil; se deja que cueza todo cinco minutos a partir del momento en que empieza a hervir.
3. Se añaden las alcachofas recién cortadas y frotadas con limón, y se dejan cocer hasta que están tiernas.
4. Ya cocidas, deben resultar con poco caldo. Se sirven en legumbrera con el queso y trocitos de mantequilla por encima.