



Carcioffi nel Forno

Fırında Karnabahar



1 carciofo grosso
1 cipolla grossa
1,5 cucchiali di salsa
1,5 cucchiali d'acqua calda
4 cucchiali d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
Per sosa di basamel;
2 bicchieri di latte
2 cucchiali di farina
3 cucchiali d'olio vegetale
Mezzo cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
Per la sopra;
1 bicchiere di formaggio grattugiato a bianco.

- # Carciofo si taglia e si bollisce nell'acqua limonata finchè si ammorbidiscono.
- # La cipolla si taglia in fine e si arrossisce insieme con 4 cucchiali d'olio vegetale.
- # Sopra si aggiungono 1,5 bicchiere d'acqua calda e salsa insieme con sale. Si bollisce per qualche minuti e dopo si toglie dal fuoco.
- # carciofo bollita si mette nel vassoio di forno e sopra si mette dalal miscelata preparata.
- # Poi si prepara sosa di basamel .In una ciotola piccola si mettono olio vegetale, sopra si aggiunge farina.
- # Si arrossisce finchè la farina si diventa viola. Sopra si aggiunge latte, si mescola per sempre finchè per arrivare alla coerenza di marmellata. Si aggiungono sale e pepenero poi si toglie dal fuoco.
- # Sopra delle carcioffi si mette dalal sosa di basamel poi si mette formaggio grattugiato e si mette nel forno riscaldato a 180 gardi finchè si arrossiscono le sopre.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Carcioffi che si lavano nell'acqua limonata rimangono i bianchi.