

APERITIUS / ENTRANTS · VEGÀ

Carxofes amb llimona

4 racions

Ingredients

- Carxofes
- Llimona
- Farina
- Oli d'oliva
- Sal
- Pebre negre

Elaboració

1. Tallar les carxofes finament i deixar-les en remull durant 1-2h
2. Retirar-les de l'aigua i bullir-les durant 20'
3. Arrebossar-les amb farina i repartir-les en una safata de forn
4. Afegir sal, pebre i oli d'oliva per sobre
5. Coure al forn a 180°C fins que es daurin
6. Servir amb una mica de suc de llimona per sobre

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork