# Carciofi ripieni con olive snocciolate e chiodini

- Ingredienti ( 4 persone )
- 12 carciofi grandi
- 1 limone
- 250 gr. di patate a pasta gialla
- 60 gr. di olive snocciolate
- 10 pomodorini ciliegia
- 130 gr. di chiodini sott’olio
- 3 cucchiai di olio
- 1 spicchio d’aglio
- 1 tuorlo d’uovo
- brodo vegetale
- prezzemolo
- sale e pepe

Pulire i carciofi eliminando la punta e le foglie esterne piu’ dure, tornirli alla base ed eliminare il fieno interno; metterli in ammollo in acqua e limone perche’ non anneriscano. Nel frattempo bollire le patate in acqua salata con la buccia fino a renderle tenere. Tagliare i pomodorini in piccoli pezzetti eliminando i semi interni. Scolare i chiodini dall’olio e tagliarli insieme alle olive. Imbiondire l’aglio schiacciato in padella con l’olio d’oliva, aggiungere le patate pelate e schiacciate e il prezzemolo tritato. Insaporire bene salando e pepando. Unire al resto degli ingredienti e tenere a parte. Cuocere per pochi minuti i carciofi nel brodo bollente, scolarli e farcirli con il composto di patate arrichito con il tuorlo. Infornare le verdure a 180 gradi per 15 minuti circa e servire.