

## TIELLA alla mia maniera

Per 2 persone

Cuocere per una decina di minuti 2 pugni di riso in acqua salata, tagliare 2 patate medio/grandi a fette sottili, pulire quattro carciofi liberandoli dalle punte e dalle foglie dure indi tagliarli a fette sottili.

Stendere in una piccola teglia da forno il riso parzialmente cotto e ricoprirlo con le fette di patate, stendere sopra qualche fettina di formaggio a fette ed in fine i carciofi a fettine sottili, salare, aggiungere del prezzemolo tritato e spolverare di formaggio grattugiato.

Versare sul composto del brodo vegetale affinché le patate e i carciofi possano cuocere.

Coprire la teglia con un foglio di alluminio da togliere ai  $\frac{3}{4}$  della cottura, passare in forno per circa un'ora. Accertarsi con una forchetta che le patate siano cotte.

Ricette di Cucina