

Insalata di carciofi con Parmigiano Reggiano Academia Barilla



Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|--|--------------|
| ▪ Carciofi toscani | n. 12 |
| ▪ Parmigiano Reggiano stagionato 18 mesi Academia Barilla | 300 gr |
| ▪ Olio extra vergine d'oliva Riviera Ligure Academia Barilla | 6 cl |
| ▪ Limone | n. 1 |
| ▪ Sale e pepe | quanto basta |

Preparazione:

Pulire i carciofi, togliendo le foglie esterne (quelle dure), tagliarli a metà e privarli dall'eventuale peluria interna. Tagliare i carciofi a strisciole, condirli con olio extravergine di oliva, succo di limone, sale e pepe. Tagliare il Parmigiano Reggiano a scaglie, disporlo sopra ai carciofi e servire.