

## **CARXOFES A LA POLONESA (Rectificada)**

Per a 4 persones:

1 1/2 Kg. de carxofes (unes 8 carxofes)

2 cullerades de mantega

1 ou dur

1 cullerada de julivert picat

1 llesca gran de pa

1/4 de llimona

Pebre negre

Oli

Sal

Netejar les carxofes, deixant només la part més tendre i coure-les amb aigua i sal. Escórrer-les i tallar-les per la meitat.

Fregir el pa, esmicolar-lo i barrejar-lo amb l'ou també esmicolat i el julivert picat. Rectificar de sal.

Fregir les carxofes una mica a foc lent amb la meitat de la mantega, afegint un polsim de pebre negre i rectificat de sal. Mantenir-les calentes.

Fondre en una paella la resta de la mantega barrejada amb el suc de llimona. Escalfar i deixar evaporar una mica la llimona. Posar les carxofes en una safata de servir, cobrir-les amb la barreja de pa i ou i amb el conjunt fos de mantega i llimona.

Servir-les immediatament.