

Αγκινάρες γεμιστές με μπεσαμέλ "Ειρήνης"

Συντάκτης: Ειρήνη

Παραδοσιακή συνταγή: **Αγκινάρες γεμιστές με μπεσαμέλ**

Υλικά:

12 αγκινάρες
1 φλιτζάνι τσαγιού κεφαλοπερμαζάνα τριμμένη
1 δόση μπεσαμέλ πυκνή
2-3 κρόκοι αυγών
1/2 φλιτζάνι τσαγιού ψιλοτριμμένη φρυγανιά
1/2 φλιτζάνι τσαγιού βούτυρο
αλάτι - πιπέρι

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τις αγκινάρες κόβοντας από τη ρίζα το κοτσάνι τους, αναιρούμε το χνούδι τους και τις βράζουμε ολόκληρες σε μπόλικο νερό με αλάτι, λεμόνι και βούτυρο. Τις βγάζουμε με προσοχή τις αφήνουμε ανάποδα να στραγγίζουν και μετά τις τοποθετούμε στη σειρά σε βουτυρωμένο και πασπαλισμένο με φρυγανιά ταψί. Έχουμε φτιάξει τη μπεσαμέλ με (3 ποτήρια γάλα, 3,5 κουταλιές βούτυρο-7 κουταλιές αλεύρι - αλάτι - μοσχοκάρυδο). Ανακατεύουμε σαυτην τους κρόκους των αυγών, τη μισή κεφαλοπαρμεζάνα και 2-3 κουταλιές της σούπας φρυγανιά τριμμένη. Γεμίζουμε τις αγκινάρες με την υπόλοιπη παρμεζάνα και από πάνω με την μπεσαμέλ, τις πασπαλίζουμε με αλάτι και με τριμμένη φρυγανιά τις περιχύνουμε με βούτυρο και τις ψήνουμε στο φούρνο.

Καλή σας όρεξη.