

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Carciofi alla giudia

Strawberry · Friday, May 13th, 2011

Ingredienti: (4 persone)

- 8 carciofi grandi e senza spine
- 2 bicchieri abbondanti di olio
- sale pepe

Preparazione:

Pulite i carciofi, tagliate il gambo, togliete le foglie esterne più dure e tagliate la punta dei carciofi, strofinateli con il limone e metteteli in ammollo in acqua fredda con tanto limone e lasciateli per una decina di minuti, scolateli, schiacciate i carciofi sul piano di lavoro per fare aprire le foglie, condite con sale e pepe e sono pronti per la prima cottura. Prendete una padella abbastanza alta, versateci l'olio e quando è ben caldo, disponeteci i carciofi girandoli di tanto in tanto, non c'è un tempo preciso di cottura, perché dipende dalla grandezza dei carciofi, ma quando riuscite a infilare una forchetta senza fatica il carciofo è cotto. Preparate una padella più stretta, scaldate l'olio e disponete i carciofi con il gambo verso l'alto, in pochi minuti le foglie diventeranno croccanti, a questo punto togliete i carciofi e metteteli a scolare su carta assorbente sempre con il gambo verso l'alto.

This entry was posted on Friday, May 13th, 2011 at 3:14 pm and is filed under [Contorni, Italiane, Ricette, Romane](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.