

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Carciofi in pastella

Strawberry · Tuesday, February 23rd, 2016

- **Ingredienti:**(4 persone) 8 carciofi
- 2 uova
- 100gr farina
- 100gr senape
- un limone
- olio di semi
- sale

### Preparazione:

Pulite i carciofi, eliminando le foglie esterne più dure, tagliateli a spicchi e disponeteli in una terrina con un limone spremuto, lasciare per 15 minuti circa. In una ciotola, sbattete le uova, unite la farina lentamente, continuando a sbattere per non formare grumi, salate. Asciugate con carta da cucina i carciofi, immergeteli nella pastella e frigeteli in una padella con olio caldo, fino a doratura, sgocciolate e asciugate su carta assorbente. Disponeteli su di un piatto da portata con al centro un contenitore con la senape per chi piace e spicchi di limone.

This entry was posted on Tuesday, February 23rd, 2016 at 7:44 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

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.