

[TUTTE LE RICETTE](#)

CARCIOFI SOTT'OLIO

30 MIN

FACILE

ANTIPASTO

INGREDIENTI

- Carciofi 1 kg
- Vino bianco 1 litro
- Succo di limone q.b.
- Alloro qualche foglia
- Chiodi di Garofano q.b.
- Pepe qualche grano
- Olio Extra Vergine di Oliva q.b.
- Sale q.b.

PREPARAZIONE

Pulisci con attenzione i carciofi, eliminando tutte le foglie esterne più dure e i filamenti del pezzetto di gambo da lasciare attaccato. Spuntali e svuotali con uno scavino delle barbe pungenti interne.

Mano a mano che procedi nella pulizia dei carciofi, immergili in acqua acidulata con il succo di limone per evitare che si anneriscano.

In una pentola piuttosto capiente porta a ebollizione un litro d'acqua con un litro di vino bianco, a cui aggiungerai le spezie aromatiche.

Immergi i carciofi puliti nell'acqua bollente, abbassa un po' la fiamma e fai cuocere per 7 o 8 minuti. Dopo aver verificato la cottura, scolali e lasciali asciugare sulla carta assorbente, coprendoli per evitare che anneriscano a contatto con l'aria.

Sistema i carciofi in un vasetto assieme a una foglia di alloro e qualche grano di pepe, e ricoprili fino all'orlo con un buon olio extravergine d'oliva. Potrai servirli subito come antipasto oppure conservarli fino alla prossima buona occasione!

PER UN TOCCO IN PIÙ



Per questa ricetta scegli il gusto vivace dell'Extra Vergine Gran Fruttato.

CONDIVIDI

