

Carciofi alla giudia

(Emma, Kaouther, Nina)



Ingredienti :

- 1 spremuto di Limoni.
- q.b di pepe.
- 4 romani di Carciofi.
- 1,5 lt d'Olio.
- q.b di Sale.

Preparazione :



Aiutandovi con un coltellino a lama curva, facendo attenzione a non intaccare la foglia sotto, procedendo così via via verso l'interno.



A questo punto eliminate la parte esterna e più coriacea del gambo e le attaccature delle foglie esterne che avete tolto all'inizio



Batteteli l'uno contro l'altro per far sì che le foglie comincino ad aprirsi. Immergete quindi i carciofi e lasciateli nell'olio caldo, ma non bollente (140/150 °C andranno bene) per 10-15 minuti.



Toglieteli dall'olio, lasciateli raffreddare capovolti in un vassoio per una ventina di minuti. A questo punto, condite l'interno dei carciofi con sale ed abbondante pepe. Toglieteli dopo circa 1 minuto e metteteli ad asciugare su un foglio di carta assorbente. Servite ben caldi

Buon appetito !