

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi alla giudia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Carciofi alla giudia

INGREDIENTI

CARCIOFI ROMANI 4

LIMONE 1

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i carciofi alla giudia, riempite una scodella e aggiungete all'acqua il succo di un limone spremuto. Prendete i carciofi ed eliminate le foglie esterne più dure e il gambo, poi con un coltello affilato, tagliate i carciofi intorno per togliere tutti gli scarti.

Allargate leggermente i carciofi al centro e immergeteli nell'acqua e limone, lasciateli in ammollo all'incirca per 15 minuti.





- 2 Versate in una casseruola, abbondante olio extravergine d'oliva e lasciatelo scaldare. Appena l'olio sarà caldo, prendete un carciofo alla volta, scolateli dall'acqua e limone, salateli leggermente al suo interno e tuffateli nell'olio bollente, lasciandoli sobbollire per circa 20 minuti o fino a quando risulteranno abbastanza morbidi.





- 3** Una volta che i carciofi avranno raggiunto il grado di cottura desiderato, scolateli dall'olio di cottura e lasciate eliminare il più possibile l'olio in eccesso, a testa in giù, su di un foglio di carta assorbente, spingendoli leggermente in modo che le foglie si aprano, ma senza spaccarsi, quindi lasciateli raffreddare.





4 Portate a temperatura in una padella, l'olio per friggere. Una volta che l'olio sarà arrivato a temperatura, tuffate i carciofi nell'olio bollente e lasciateli friggere uno alla volta, prima da un lato poi dall'altro per circa 2-3 minuti, in maniera tale da avere una frittura omogenea.

A cottura quasi ultimata, spruzzate i carciofi con dell'acqua fredda, in maniera tale da regalargli croccantezza, quindi scolateli su di un foglio di carta assorbente e prima di servirli salateli leggermente.

