

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi alla polita

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

8 carciofi
3 limoni
6 cipolline fresche
10 cipolle grandi secche
1/2kg di patate piccole
1 mazzetto di aneto tritato
1 tazza d'olio
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i carciofi. Togliete le foglie dure e le parti dure. Tagliate le estremità delle foglie tenere e togliete i pelini dall'interno. Strofinateli con il limone e lasciateli nell'acqua. Tritate le cipolline fresche e tagliate in quattro parti quelle secche. Mettetele nella casseruola con i carciofi e le patate. Aggiungete l'olio, l'anitho, il pepe e l'acqua necessaria

per ricoprire il tutto. Lasciate bollire per circa 90 minuti fino al completo assorbimento dell'acqua.

NOTE

Variazione: Se volete, aggiungete 3 carote tagliate a fettine.