

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi alla toscana

LUOGO: Europa / Italia

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



PREPARAZIONE

- 1** Togliere le foglie più dure ed i torsoli; quindi lessare i carciofi per 10 minuti in acqua acidulata e salata, e sgocciolare.
- 2** Ora i carciofi vengono sistemati in un tegame, affiancati, e su di essi si sparge un po di sale, pancetta tritata, prezzemolo trito, pepe, e si irroro dell'olio: si fa cuocere per 7-10 minuti col coperchio, quindi si aggiunge un bicchiere d'acqua, e si continua la cottura a fuoco dolce fino a completa evaporazione dell'acqua.