

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi alla veneta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 6 carciofi
- 1 limone
- 6 cucchiari di pangrattato
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1 bicchiere di olio di oliva sale e pepe q. b.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire i carciofi, immergerli in acqua e limone. Disporli dritti in una teglia oleata, dopo averli riempiti con un trito di pangrattato, aglio, prezzemolo, sale e pepe.
- 2 Irrorare con l'olio di oliva i carciofi, coprirli fino a metà d'acqua, coprire con un coperchio e far cuocere a fuoco moderato finché l'acqua non si è asciugata. Servire tiepidi.