

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi fritti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 carciofi romani
olio d'oliva
sale e pepe
farina
1 limone.

PREPARAZIONE

1 In una terrina versare l'uovo, 2 cucchiataie di olio, 1 di farina, sale e pepe. Sbattere bene per amalgamare. Pulire bene i carciofi togliendo le foglie esterne, tagliando le punte e le parti dure. dividerli a spicchi e metterli nella terrina mescolando bene.

Mettere sul fuoco una padella con abbondante olio caldo e versare i pezzi di carciofi, facendo un solo strato. Farli dorare, rigirarli e, quando saranno fritti, scolarli, asciugarli su carta assorbente e servirli caldi.