

# Carciofini sott'olio

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 3 SETTIMANE DI RIPOSO



I carciofini sott'olio sono un'ottima soluzione per poter conservare questa ottima verdura anche fuori stagione. Si tratta certo di una preparazione un po' laboriosa soprattutto nella fase di pulizia dei carciofini ma avrete la soddisfazione di poter consumare i vostri carciofini sott'olio per tutto l'anno.

Per chi ha paura del botulino, sappiate che se le scottate in un liquido acido come aceto e vino, nel nostro caso, il botulino non si svilupperà e la vostra conserva sarà sicuramente buonissima!

## INGREDIENTI

CARCIOFINI 2 kg

## PER SBIANCHIRE

ACETO DI VINO BIANCO 1 l

VINO BIANCO 1 l

SALE 3 cucchiaini da tavola

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tavola

## PER INVASARE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ALLORO 1 foglia

PEPE IN GRANI facoltativo -

SPICCHIO DI AGLIO facoltativo - 4

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

# PREPARAZIONE

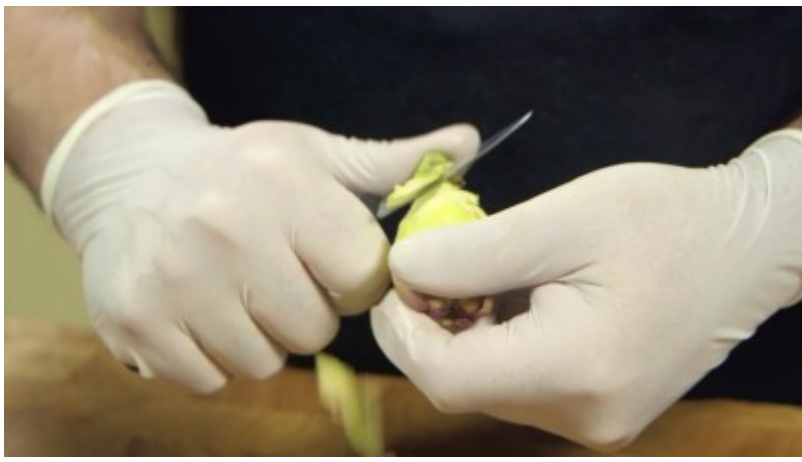
- 1 Riunite in una pentola il vino bianco e l'aceto, aggiungete il sale ed il pepe in grani e portate a bollore.





**2** Pulite i carciofini rimuovendo le foglie più esterne, tagliando la punta e rifilando il pezzettino di gambo rimasto attaccato.





**3** Passate subito i carciofini nel limone e trasferiteli in acqua acidulata.





4 Tuffate i carciofini in aceto e vino a bollore per 5 minuti.



5 Scolate i carciofini scottati e fateli asciugare su di un canovaccio pulito.





**6** Mettete una foglia di alloro in un barattolo di vetro sterilizzato, aggiungete qualche pepe in grani e qualche pezzettino di peperoncino rosso.





**7** Inserite tanti carciofini da riempire il barattolo. Proseguire in questo modo con gli altri carciofini riempiendo altri barattoli sterilizzati. Aggiungere nei barattoli gli aromi che preferite, pepe in grani, pezzi di peperoncino e pezzettini d'aglio.



**8** Versare tanto olio da riempire i barattoli e metteteli da parte per una decina di minuti. A quel punto, rabboccare i barattoli con altro olio in modo tale che i carciofini rimangano coperti dall'olio.

Chiudete i barattoli con i tappi e lasciate che insaporiscano per almeno 3 settimane.





