

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi alla Elena

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

- 6 carciofi tipo roma
- 4 scalogni sminuzzati
- il succo di mezzo limone
- 1 spicchio d'aglio sminuzzato
- 1 cucchiaino di prezzemolo
- 1 cucchiaio di erba cipollina
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 2 1/2 dl di olio d'oliva
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare i carciofi in acqua salata per 45 minuti.

Durante la cottura aggiungere il succo di un limone.

Sul carciofo, al quale saranno state levate le prime foglie e che verrà disposto il più allargato possibile sul piatto di portata, versare a piacimento alcuni cucchiaini di salsa allo

scalogno, preparata un'ora prima con gli ingredienti sminuzzati.

Servire tiepido.