

ANTIPASTI E SNACK

Carciofi alla giudia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Carciofi romaneschi tondi
in alternativa quelli di stagione
limone
sale
pepe
olio per frittura.

PREPARAZIONE



2 Tagliare il gambo e levare le foglie dure esterne.



3 Tagliare le foglie sfaccettandole.



- 4 Scorrere la lama del coltello sotto le foglie, partendo dalla base girare intorno fino ad arrivare alla punta.



- 5 A pulitura ultimata strofinare con il limone e lasciare un po' in acqua acidulata.



- 6 Mettere abbondante olio a scaldare in una padella per fritti e una volta ben caldo immergerci i carciofi.



- 7 All'inizio a fuoco basso permettendogli di cuocersi internamente senza rosolarsi e girandoli delicatamente senza bucarli.



8 Quando iniziano ad assumere un colore più dorato alzare il calore.



9 L'operazione più importante è quella di far aprire i carciofi come un fiore: prendere il carciofo con due forchette e premere la testa verso il fondo della padella, rosolare ancora a testa in giù. Le foglie intorno risultano croccanti ed il cuore rimane tenero.

10 Scolarli su carta assorbente, salare e pepare. Servire ben caldi.

NOTE