

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi alla romana originali

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I carciofi alla romana sono un classico della [cucina romana](#), apprezzati per il loro sapore autentico, ma soprattutto per la facilità con cui si cucinano.

Nonostante il loro **aspetto finale sia sontuoso e visivamente elaborato**, i carciofi alla romana sono **sorprendentemente facili da preparare**. La ricetta è semplice e richiede pochi ingredienti. Con un po' di pazienza e attenzione, potrai realizzare questo piatto anche se sei alle prime armi in cucina.

I carciofi alla romana possono essere serviti come [antipasto](#), [contorno](#) o [secondo piatto](#). Si abbinano perfettamente con **carni arrosto**, **pesce grigliato** o **formaggi stagionati**.

Quindi, cosa aspetti? **Mettiti ai fornelli e prepara i carciofi alla romana con la nostra video ricetta!**

Non te ne pentirai!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Carciofi fritti](#)

[Frittata di carciofi](#)

[Sformato di carciofi e patate al forno](#)

[Carciofini sott'olio](#)

[Carciofi al limone](#)

COSA SERVE PER FARE I CARCIOFI ALLA ROMANA

CARCIOFI 4

PREZZEMOLO 1 mazzetto

LIMONE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

MENTUCCIA

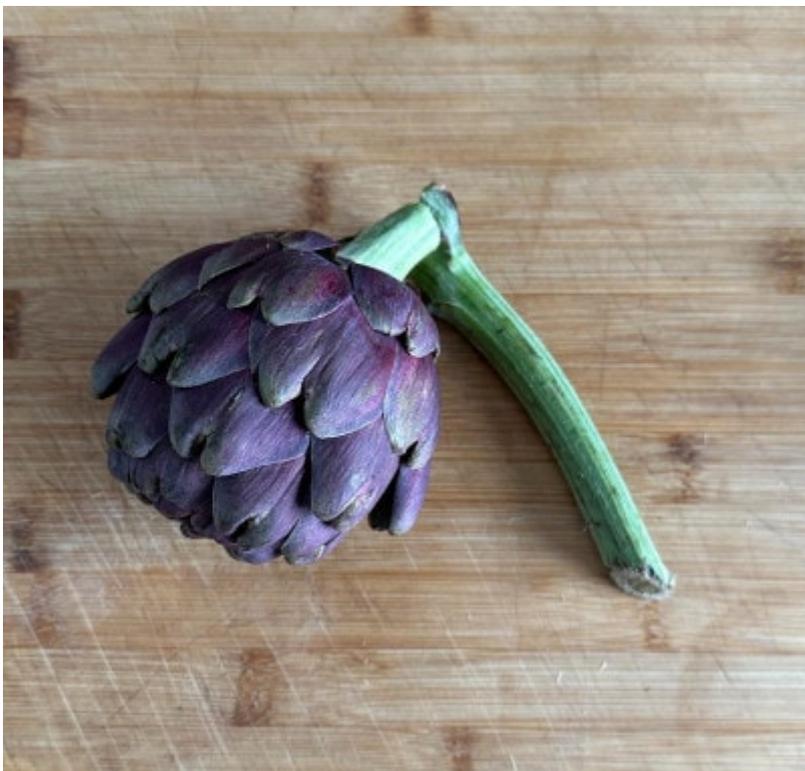
SALE

PEPE

ACQUA

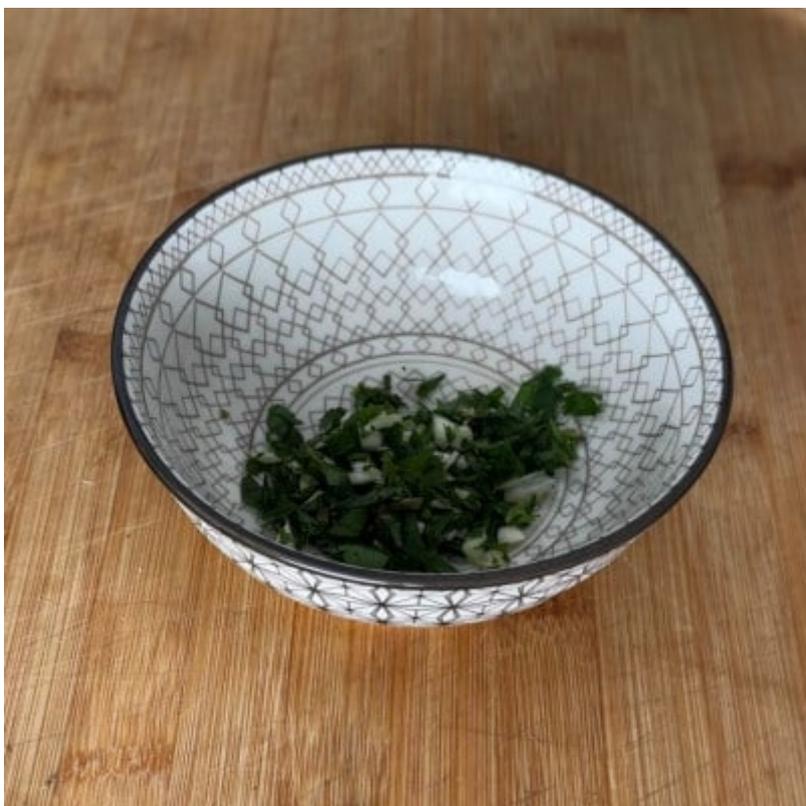
COME SI PREPARANO I CARCIOFI ALLA ROMANA

- 1 Per preparare i carciofi alla romana parti dalla [pulizia dei carciofi](#), taglia la parte inferiore del gambo e toglie le foglie esterne più dure, taglia la punta del carciofo, allarga le foglie e con un cucchiaino scava l'interno per eliminare l'eventuale barbetta. Metti i carciofi così puliti in acqua e limone





- 2 In un tagliere, trita finemente aglio, mentuccia e prezzemolo, metti il trito aromatico in una ciotola e condiscilo con sale, pepe e olio.







- 3 Asciuga i carciofi e salali sia all'interno che all'esterno, fai questa operazione massaggiandoli bene con le mani, infine metti all'interno di ogni carciofo il trito aromatico.



- 4 In una pentola dai bordi alti, fai scaldare abbondante olio extra vergine d'oliva, disponi i carciofi a testa in giù nell'olio e lasciali rosolare bene.



5 Versa l'acqua fino a metà, copri i carciofi con un coperchio e lasciali cuocere per circa 30 minuti.

Servi i carciofi alla romana irrorandoli con il fondo di cottura.



CONSIGLIO PER CARCIOFI ALLA ROMANA PERFETTI

I tempi di cottura dei carciofi alla romana possono variare in base alla grandezza dei carciofi.

In altre regioni non è semplice reperire la mentuccia che è una pianta aromatica tipica del Lazio, puoi sostituirla o ometterla anche se il sapore dei carciofi alla romana sarà leggermente diverso.

CONSERVAZIONE DEI CARCIOFI ALLA ROMANA

I Carciofi alla romana si conservano in frigorifero per 1 giorno ben chiusi in un contenitore ermetico.