

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi alla veneta

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

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



INGREDIENTI

10 carciofi belli grandi
1 bicchiere di brodo di dado
1 limone
sale
1 spicchio di aglio
olio
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Mondare i carciofi privandoli delle foglie più dure, poi tornirli, lasciando attaccato al fondo solo un centimetro di foglie. Mettere in una terrina dell'acqua acidulata con succo di limone e immergervi i carciofi per evitare che scuriscano.

Tritare il prezzemolo con lo spicchio di aglio.

Porre il ricavato in un tegame, aggiungere mezzo bicchiere di olio, lasciare rosolare e aggiungere i fondi di carciofo interi, scolati. A questo punto bagnare con il brodo, salare,

pepare e cuocere a fuoco moderato ed a recipiente coperto.

Servirli ben caldi.