

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Carciofi arrostiti

di: *rosalba1964*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *40 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 4 ORE 30 MINUTI*

---



## INGREDIENTI

- 6 carciofi
- 1 litro di acqua
- 1 bicchiere di aceto bianco
- 1 cucchiaio sale
- 6 cucchiari di olio extravergine di oliva
- poco prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- poco peperoncino.

## PREPARAZIONE



**2** Pulite i carciofi dalle foglie dure.

Tagliare le cime spinose.



**3** Tagliare in spicchi e metteteli in una ciotola con abbondante acqua ed 1 cucchiaino di sale e fate riposare per 1 ora.



- 4 In una pentola mettete il litro di acqua, l'aceto, poco sale e portate a bollore, tuffate i carciofi e fate cuocere per 3 minuti.



- 5 Scolate i carciofi.



6 Fate riposare 30 minuti quindi fate arrostire sopra una piastra.



7 Tritare finemente l'aglio.



- 8 In una ciotola mettete uno strato di carciofi, coprite con poco olio, aglio, prezzemolo e peperoncino, proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti.



- 9 Coprite e fate riposare in frigo almeno 3 ore.

