

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 arrostitire 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.

