

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi fritti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

CARCIOFI 8
FARINA
UOVA
OLIO DI ARACHIDI 1 l
SALE

Carciofi fritti insieme alle patate al forno sono un gustosissimo accompagnamento per i piatti a base di carne. Per realizzare i carciofi fritti non dovrete far altro che procurarvi degli ottimi carciofi, gli altri ingredienti li avrete sicuramente nella dispensa per cui non avrete scuse...dovete provarli subito!

I carciofi fritti sono troppo buoni, l'unico problema reale è che se ne può fare una scorpacciata pazzesca perchè non ci si riesce a farmarsi.

Ottimo abbinamento con i carciofi è la torta salata al cotto e formaggio

Se li amate poi particolarmente, vi invitiamo anche a realizzare queste altre ricette:

carciofi arrostiti in forno
sformato di carciofi
carciofi croccanti al forno

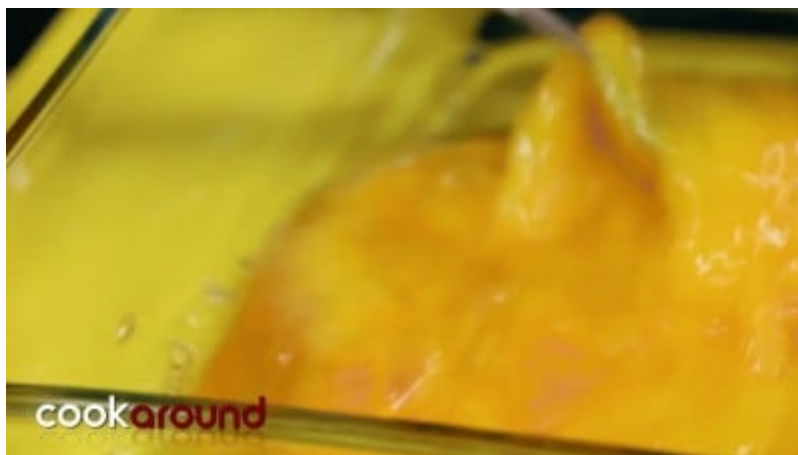
Preparazione

- 1 Pulite i carciofi dalle foglie esterne più legnose, tagliate il gambo e la punta e divideteli in quarti.



- 2 Prendete due terrine, in una versate la farina e nell'altra le uova che sbatterete insieme ad un pizzico di sale.





- 3 Passate i carciofi prima nella farina, poi nell'uovo e tuffateli nell'olio bollente per friggerli fino a doratura.



- 4 Scolate ed asciugate i carciofi fritti dall'olio in eccesso, salateli e serviteli come contorno.



Consigli