

ANTIPASTI E SNACK

Gambi di carciofi in succo di limone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

8-10 gambi di carciofo novello
4 spicchi d'aglio fritti
succo di ½ limone
3 cucchiari d'olio da frittura
peperoncino rosso
sale
2 tazze d'acqua tiepida

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovere la buccia esterna e i filamenti dei gambi. Lavare e mettere i gambi in una casseruola bassa. Aggiungere l'olio, peperoncino rosso, sale quanto basta e aglio. Versare nell'acqua e lasciar bollire lentamente su fuoco basso per 45 min. finché i gambi diventano teneri. Poco prima che i gamberi siano pronti, aggiungere succo di limone. Continuare a cuocere fino a che la maggior parte del liquido sia evaporato e su sua formata una salsa

sul fondo della casseruola. Servire come antipasto o contorno per la carne.