

Carciofi al prezzemolo

Antipasto freddo o contorno da servire caldo

Ingredienti

Carciofi	n	8
Acqua e limone per metterli a bagno	q	6
Prezzemolo tritato, sale e pepe	q	6
Aglio, grossi spicchi	n	2
Olio d'oliva	g	50
Acqua	g	400

Non appena avete pulito i carciofi metteteli a bagno in acqua e limone lasciandoli fino al momento del loro impiego. Eviterete così che anneriscano assumendo poi un aspetto sgradevole.

Come procedere:

- ore 18,30 Pulite molto bene i carciofi togliendo tutte le foglie esterne troppo dure e le eventuali spine. Spuntateli abbondantemente eliminando una parte del gambo e raschiando la rimanente. Immergeteli subito in acqua acidulata con mezzo limone
- 18,50 Tagliate i carciofi in quarti e cuoceteli (pentolino coperto) in 400 g d'acqua e 50 g d'olio. Unite anche i gambi. Preparate un battuto composto da 2 spicchi d'aglio e abbondante prezzemolo
- 19,50 Salate, pepate, aggiungete il battuto e mescolate. Fate poi evaporare l'acqua in eccesso
- 20,00 Spegnete il gas e servite (potete prepararli per tempo offrendoli poi fra gli antipasti)

Il periodo migliore per gustare i prodotti nazionali è verso la fine dell'inverno. Si ricordano, fra gli altri, il cimarolo romano senza spine, il violetto di Toscana e lo spinoso di Palermo. Tutti ottimi se non presentano la cosiddetta "barbetta" o chiari segni d'avvizzimento