



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Articiochi alla triestina (Carciofi alla triestina)***



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **bacinella, tegame**

### **Ingredienti**

- 8 carciofi
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 1 limone
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Articiochi alla triestina (Carciofi alla triestina)**

### **Passo 1.**

Pulite i carciofi privandoli delle foglie più esterne e dure, pareggiate le foglie tagliando le punte e apritele leggermente.

### **Passo 2.**

Preparate una bacinella con acqua e succo di limone e tenetevi in ammollo i carciofi per mezz'ora.

### **Passo 3.**

Tritate gli spicchi d'aglio ed il prezzemolo ed amalgamateli al pangrattato, e cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

### **Passo 4.**

Inserite il composto tra le foglie dei carciofi, quindi disponete i carciofi in un tegame che abbia le dimensioni sufficienti a contenere i carciofi l'uno accanto all'altro senza farli cadere.

### **Passo 5.**

Riempite il tegame a metà altezza con acqua, versate qualche altro cucchiaino di olio sui carciofi, cuocete a fuoco medio fino a che l'acqua non sarà evaporata.

### **Passo 6.**

Servite i carciofi caldi.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)