



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

## *Carciofi alla giudia*



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola per friggere**

### ***Ingredienti***

- 4 carciofi
- olio extravergine d'oliva
- limone
- sale
- pepe

## **Preparazione Carciofi alla giudia**

### **Passo 1.**

Pulite i carciofi togliendo i gambi e le foglie esterne.

### **Passo 2.**

Poneteli in un contenitore con dell'acqua e limone per circa 15 minuti.

### **Passo 3.**

Scolateli e batteteli tenendoli dal gambo così da far allargare le foglie.

### **Passo 4.**

Aggiungete sale e pepe.

### **Passo 5.**

Fateli friggere per circa 15/20 minuti in una pentola con l'olio rigirandoli a metà cottura.

### **Passo 6.**

Passateli nella carta assorbente, quindi serviteli ancora 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>)