



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

Carciofi alla romana



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 8 carciofi romani
- Olio di oliva
- prezzemolo
- menta
- 2 spicchi d'aglio
- 1 limone
- sale
- pepe
- farina

Preparazione Carciofi alla romana

Passo 1.

Preparate i carciofi togliendo le foglie esterne e accorciando il gambo.

Passo 2.

Versate acqua in una casseruola, aggiungete il succo di limone, un po' di farina e immergete i carciofi per circa 30 minuti (per evitare che diventino scuri).

Passo 3.

Tritate il prezzemolo, l'aglio e la menta e versateli in mezzo bicchiere di olio con l'aggiunta di sale e pepe.

Passo 4.

Aperte i carciofi e versate nel loro interno un po' del composto preparato.

Passo 5.

Salateli esternamente e sistemateli in un tegame.

Passo 6.

Il gambo deve essere rivolto verso l'alto.

Passo 7.

Aggiungete olio e acqua fino al gambo.

Passo 8.

Fateli cuocere fino alla completa evaporazione dell'acqua.

Note

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