



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

Carciofi fritti



4 Persone

contorni Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **un contenitore, una padella**

Ingredienti

- 4 carciofi
- 1 uovo
- farina
- 1 limone
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Carciofi fritti

Passo 1.

Preparate una pastella con farina, uovo sale e pepe.

Passo 2.

Pulite i carciofi togliendo i gambi e le foglie esterne, tagliateli quindi in spicchi.

Passo 3.

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

Passo 4.

Metteteli quindi nella pastella.

Passo 5.

Fateli friggere in una padella facendo attenzione a non farli attaccare l'un l'altro.

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>)