



(<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>)