



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

Carciofi sott'olio toscani



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

3 ore e 40 minuti più 15 giorni Tempo

Attrezzatura : **ciotola, tegame con coperchio**

Ingredienti

- 8 carciofi
- 1 limone
- olio extravergine d'oliva
- 1 l di aceto di vino bianco
- 1 l e mezzo di vino bianco secco
- chiodi di garofano
- pepe rosa in grani
- pepe nero in grani
- 60 g di sale grosso
- 1 ciuffo di prezzemolo
- pepe in grani

Preparazione Carciofi sott'olio toscani

Passo 1.

Pulite i carciofi privandoli delle foglie esterne più dure e del gambo, tagliate a metà i carciofi e metteteli in una ciotola con acqua e succo di limone, in modo che non anneriscano.

Passo 2.

Fate bollire il vino e l'aceto con il sale in un tegame, aggiungete i carciofi e coprite col coperchio.

Passo 3.

Fate cuocere altri 5 minuti dalla ripresa dell'ebollizione.

Passo 4.

Scolate i carciofi e fateli scolare su un telo a testa sotto per un'ora.

Passo 5.

Pressate poi i carciofi freddi, in un barattolo di vetro alternandoli con qualche grano di pepe misto e qualche chiodo di garofano.

Passo 6.

Riempite infine il barattolo fino all'orlo di olio extravergine di oliva.

Passo 7.

Prima di chiudere il barattolo aspettate un paio d'ore.

Passo 8.

Lasciate i carciofi in luogo buio, fresco e asciutto per almeno 15 giorni prima di consumarli.

Passo 9.

Quando i carciofi saranno insaporiti a sufficienza, serviteli con un'emulsione preparata con olio extravergine d'oliva e prezzemolo.

Passo 10.

Guarnite con grani di pepe e chiodi di garofano.

Note

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