

CONTORNI

Carciofi alla brace

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Carciofi

Sale

1 presa

Aglio tritato

poco

Peperoncino (o origano e mentuccia)

Olio d'oliva

2 cucchiai

■ Preparazione

- 1** Decapitare i carciofi dalle spine che sono abbastanza indigeste. Non togliere le foglie esterne dure. Togliere i gambi.
- 2** Tenendo i carciofi per il fondo battere un po' l'estremità (dove c'erano le spine) sul bordo del tavolo in modo che si schiudano leggermente come fiorellini che sbocciano.
- 3** Disporli sulla griglia, fondo in basso e condirli con 1 buona presa di sale, un po' d'aglio tritato, se piace, peperoncino, o in alternativa una presa di origano e mentuccia (il mio preferito).
- 4** Questo per ogni carciofo. Il tocco finale: due cucchiai d'olio di frantoio ciascuno fanno penetrare l'ignobile intruglio fin dentro il povero carciofo, che così preparato verrà immediatamente posto sulle braci e fatto cuocere finché le foglie esterne dure sono carbonizzate.
- 5** Non andavano tolte perché fanno da recipiente di cottura. A questo punto si mangiano sfogliando come al solito, e alla fine rimane il tenerissimo fondo.