

CONTORNI

Carciofi alla greca (versione 2)

Origine: Grecia

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

35 min

Ingredienti per 6 persone

Carciofi	6
Limoni	2
Cipolla	1
Aglione	1 spicchio
Semi di coriandolo	8
Pepe	8 grani
Cipolline	2
Vino bianco secco	30 cl
Olio d'oliva	8 cucchiaini
Sale	
Pepe	

PER SERVIRE

Olio d'oliva	2 cucchiaini
Prezzemolo tritato	2 cucchiaini

Preparazione

- 1 Tagliate una scorzetta di limone. Spremete i due limoni. Versate la metà del succo in mezzo litro di acqua fredda. Staccate il gambo ai carciofi.
- 2 Preparate i fondi di carciofo eliminando le foglie esterne e togliendo accuratamente la barba. Immergete i fondi di carciofo nell'acqua acidulata. Mondate la cipolla e tritatela.
- 3 Pelate l'aglio e schiacciatelo. Sbucciate le cipolline. Tagliate i fondi di carciofo in sei spicchi e disponeteli in un solo strato in un tegame. Cospargeteli di aglio e di cipolla.
- 4 Aggiungete coriandolo, pepe, cipolline, scorza di limone e vino. Portate a ebollizione, riducete la fiamma, coprite e lasciate sobbollire da quindici a venti minuti.
- 5 Aggiungete allora l'olio e aumentate il fuoco. Fate cuocere per dieci minuti finché il liquido non si è ridotto della metà, mescolando di tanto in tanto.

- 6 Versate le verdure in un piatto fondo. Lasciate intiepidire, poi salate, pepate e innaffiate con il resto del succo di limone. Togliete la scorzetta. Lasciate raffreddare, poi fate marinare per due ore in frigorifero. Per servire aggiungete l'olio d'oliva e il prezzemolo.