

CONTORNI

Carciofi alla napoletana

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Carciofi	8
Olive verdi	100 g
Aglione	2 spicchi
Limone	1
Olio d'oliva	4 cucchiari
Prezzemolo fresco tritato	
Capperi	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Pulite con cura i carciofi, tagliateli a spicchi e teneteli per 10 minuti a bagno in acqua acidulata con il succo di limone.
- 2 In un tegame scaldate quattro cucchiari d'olio con gli spicchi d'aglio interi e ritirateli quando sono diventati dorati.
- 3 Aggiungete prima gli spicchi di carciofi, scolati e asciugati, lasciateli colorire a fiamma vivace, poi mettete nel tegame i capperi dissalati e ben lavati, le olive snocciolate e tritate.
- 4 Salate, pepate con moderazione, bagnate con un po' d'acqua calda. Mescolate bene, coprite e portate a cottura, ci vorrà mezz'ora. Scoperchiate, fate asciugare l'eventuale liquido in eccedenza.
- 5 Passate i carciofi su un piatto da portata caldo, cospargeteli di prezzemolo fresco tritato e guarniteli con spicchi di limone.