

CONTORNI

Carciofi alla provenzale (versione 2)

Origine: Francia, Francia (Provenza)

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Carciofi violetti	4
Pancetta	60 g
Cipollotti	3
Pomodori	3
Limone	1
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Brodo	1/2 mestolo
Basilico	
Timo	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1** Pulite con cura i carciofi, tagliateli a spicchi e metteteli in acqua acidulata con il succo di limone. In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio e fatevi imbiondire i cipollotti e la pancetta tritati.
- 2** Sgocciolate i carciofi, metteteli nel tegame e lasciate insaporire a fiamma vivace. Aggiungete il basilico spezzettato, il timo e spruzzate con il vino bianco.
- 3** Lasciate evaporare, abbassate la fiamma e versate il brodo. Coprite e cuocete per un quarto d'ora. Nel frattempo scottate i pomodori, spellateli, tagliateli a filetti e uniteli ai carciofi.
- 4** Coprite e cuocete ancora 5 minuti. Togliete il coperchio, salate, pepate e lasciate asciugare il liquido.