

CONTORNI

Carciofi alla romana (versione 6)

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Carciofi romani	8
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiari
Limone	1
Vino bianco secco	1 bicchiere
Aglio	2 spicchi
Mentuccia	alcune foglie
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Togliete ai carciofi le foglie esterne più dure e quasi tutto il gambo e spuntateli con un taglio netto. Con un coltellino ben affilato, tenuto un po' inclinato, tornite il fondo in modo da dargli una forma conica.
- 2 Via via che i carciofi sono pronti, strofinateli con un limone tagliato a metà in modo che non anneriscano.
- 3 Allargate un poco le foglie e introducetevi qualche fettina d'aglio, qualche fogliolina di mentuccia, sale e pepe.
- 4 Accomodate i carciofi, a testa in giù, in una casseruola che possa andare in forno e che li contenga a misura e versatevi il vino e l'olio.
- 5 Insaporite ancora con sale e pepe quindi incoperchiate e fate prendere il bollore. Passate la casseruola nel forno già scaldato a 180 gradi lasciandovela per poco meno di un'ora fino a che i carciofi saranno teneri. Si mangiano tiepidi o freddi.