

ANTIPASTI

Stuzzichini in agrodolce

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

10 min

Ingredienti per 4 persone

Formaggio fresco di capra	300 g
Limone non trattato	1
Vino bianco secco	25 cl
Aceto di vino bianco	13 cl
Carciofi piccoli giovani	1000 g
Aglione (spicchi piccoli)	1 spicchio
Olio d'oliva extra-vergine	
Alloro	1 foglia
Timo	1 rametto
Peperoncino piccante	1
Miele di castagno	1 filo
Zucchero	1 cucchiaio
Pane alle noci	alcune fette
Pepe nero in grani	1 macinata
Sale	1 cucchiaino

Preparazione

- 1 Riempite una ciotola con acqua fredda e aggiungete il succo di limone. Preparate i carciofi eliminando le foglie esterne più dure.
- 2 Spezzate i gambi alla base, paregiate le punte, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e privateli del fieno. Immergeteli subito nell'acqua acidulata in modo che non anneriscano.
- 3 Versate in una casseruola di acciaio inossidabile il vino, l'aceto, l'alloro, il peperoncino, l'aglio sbucciato e schiacciato, lo zucchero e un cucchiaino raso di sale.
- 4 Mettetela sul fuoco e portate il liquido a ebollizione. Immergete i carciofi nel liquido bollente, fate riprendere il bollore e cuocete per 8 minuti.

- 5 Verificate di tanto in tanto la cottura con la punta del coltello, perché i carciofi devono risultare al dente. Scolate i carciofi, trasferiteli su un canovaccio e fateli raffreddare.
- 6 Metteteli in un vaso da conserva sterilizzato e copriteli di olio. Chiudete il vaso e riponetelo per un mese in un luogo fresco e riparato dalla luce.
- 7 Tagliate a fette spesse il formaggio di capra, cospargetelo con una macinata di pepe, irroratelo con un filo di miele e profumatelo con le foglioline di timo.
- 8 Servitelo con i carciofi sott'olio e con fettine di pane alle noci leggermente tostate.