

ANTIPASTI

Carciofini al peperoncino

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Carciofi teneri senza le foglie dure	800 g
Peperoncino rosso	1/2
Limoni	5
Aceto di vino	100 cl
Menta	1 rametto
Aglio	2 spicchi
Olio d'oliva	
Origano	
Sale	1 manciata

■ Preparazione

- 1 Scegliete carciofi piccoli, freschi e teneri. Togliete le foglie dure fino ad arrivare al cuore.
- 2 Tagliate la parte superiore ed eliminate con un coltellino le eventuali 'barbe' interne (fieno), lasciando un pezzettino (circa 1 cm) di gambo.
- 3 Spremete 3 limoni, versate il succo in una ciotola, aggiungete 50 cl di aceto e mettetevi i carciofi puliti a bagno.
- 4 Fate bollire un pentolone d'acqua con il restante aceto, il succo dei limoni rimasti e una manciata di sale.
- 5 Appena l'acqua bolle buttatevi i carciofi; bolliteli a fuoco medio per 10 minuti secondo la grossezza, poi scolateli e metteteli ad asciugare.
- 6 Quando saranno asciutti, sistemateli nei vasi, disponendoli a strati alternati a pezzetti di peperoncino, fettine di aglio e foglioline di menta.
- 7 Pressate bene, ricoprite con l'olio, chiudete ermeticamente, sterilizzate per 40 minuti e riponete in luogo buio e asciutto. Aspettate 30-40 giorni per consumarli.