

CONSERVE E MARMELLATE

Carciofini sott'olio (versione 4)

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Carciofini

Limoni

Vino bianco secco

Aceto di vino bianco

Chiodi di garofano

Pepe nero in grani

Aglio

Sale

■ Preparazione

- 1** Pulite i carciofi eliminando i gambi, le foglie dure e le punte e metteteli in una terrina con acqua acidulata con succo di limone.
- 2** Mettete al fuoco una caldaia con vino bianco e aceto (nella proporzione di quattro parti di vino e una parte di aceto) con qualche chiodo di garofano e un po' di sale.
- 3** Quando la miscela vino-aceto bolle, mettetevi i carciofi e fateveli cuocere al dente. Sgocciolateli, lasciateli asciugare, con le foglie rivolte verso il basso, tra due panni.
- 4** Il giorno successivo sistemati nei vasi, aggiungendovi pezzettini d'aglio e pepe in grani. Pressate aiutandovi con un mestolo di legno e coprite d'olio d'oliva chiudendo i vasi. Lasciate trascorrere un paio di mesi prima di usarli.