

ANTIPASTI

Fondi di carciofi alla veneta

Tradizione: Veneto

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Carciofi	12
Prezzemolo	
Limone	1
Aglio	1 spicchio
Brodo vegetale	1/2 bicchiere
Olio d'oliva extra-vergine	1/2 bicchiere
Sale	1 presa
Pepe	1 presa

Preparazione

- 1 Mondate i carciofi, privandoli delle foglie esterne più dure, poi torniteli e spuntateli con un coltello, lasciando attaccato al cuore (fondo) solo 1 cm di foglie, e metteteli in una ciotola, bagnandoli con il succo di limone.
- 2 Sbucciate l'aglio, mondate e lavate il prezzemolo e tritateli assieme con la mezzaluna.
- 3 Ponete il trito a rosolare sul fuoco in un tegame con l'olio, quindi unitevi i carciofi, lasciandoli rosolare per qualche minuto, e aggiungete il brodo.
- 4 Insaporite con una presa di sale e una di pepe e fate cuocere, a fuoco basso e a recipiente coperto, per circa 30 minuti.
- 5 Trascorso il tempo indicato, trasferite i carciofi nel piatto da portata, disponendoli con le foglie verso l'alto, irrorateli con il fondo di cottura e serviteli in tavola ben caldi.