

CARCIOFI PICCANTI



Ingredienti

- 6 carciofi
- una manciata di olive nere
- 1/2 cucchiaino (anche meno) di insaporitore Ariosto aglio e peperoncino
- maggiorana
- vino bianco un bicchiere
- olio
- sale

- 1) Pulite bene i carciofi dalle foglie più dure e privateli dei peli interni, tagliate i gambi e puliteli con un pelapatate. Tagliate i carciofi a fettine di mezzo cm e tuffateli nell'acqua acidulata con succo di limone insieme ai gambi tagliati in quattro.
- 2) versate in una padella l'olio e l'insaporitore aglio e peperoncino insieme ai carciofi, salate, aggiungete la maggiorana e versate un bel bicchiere di vino, fate sfumare qualche minuto e poi coprite appena con dell'acqua tiepida. Lasciate cuocere a fuoco basso fino a che saranno tenerissimi.