CARCIOFI ALLA GIUDIA 1

Ingredienti:

- 6 carciofi romani o toscani,
- sale,
- pepe,
- olio abbondante.

Scegliete dei carciofi ben teneri, togliete loro completamente il gambo e una parte del fondo, e poi togliete anche le foglie esterne, che sono sempre un pò dure, e aprite le altre senza spuntarle così che il carciofo si apra come un fiore.
Salateli, pepateli e fateli cuocere in una teglia fonda in modo che siano quasi completamente coperti di olio bollente.
Scolateli quando saranno dorati e croccanti.