CARCIOFI ALLA GIUDIA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi romani,
- succo di limone,
- sale,
- pepe,
- olio per friggere.

Mondare i carciofi e lasciare 4 cm di gambo.
Tuffarli in acqua acidulata con il succo di limone perché non anneriscano.
Aprire bene a fiore le foglie dei carciofi, salarli, peparli internamente e friggerli in abbondante olio bollente.
Scolarli con la paletta bucata e servirli caldi, dopo aver fatto perdere l'unto su un foglio di carta assorbente.