CARCIOFI AGLIO E OLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite i carciofi, metteteli interi in una pentola piuttosto alta.
Unite unite due spicchi d'aglio e coprite fino a due terzi i carciofi con una miscela composta di due parti di olio e una di acqua.
Regolate sale e pepe; cuocete coperto a fuoco basso per circa mezz'ora.