CARCIOFI IN SALSA D'UOVA

Ingredienti per 6 persone:

- 9 carciofi,
- 3 limoni (succo),
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco,
- 1 cucchiaio di foglie di menta fresca,
- 1/2 cucchiaio di dragoncello,
- 2 mestoli di brodo,
- 6 uova sode,
- olio di noce,
- sale,
- pepe.

Pulite i carciofi dalle foglie più dure e tagliate le punte.

Man mano che li pulite metteteli nell'acqua con metà del succo dei limoni.

In una casseruola portate a ebollizione il brodo con l'aceto, il limone rimasto, il vino, il dragoncello, la menta, sale e pepe. Immergete i carciofi, cuoceteli coperti per 15 minuti, scopriteli e continuate la cottura per altri 15 minuti lasciandoli insaporire bene nella salsina.

Trascorso il tempo di cottura sistemate in ogni piatto un carciofo intero e uno a metà.

Aggiungete al fondo di cottura quattro cucchiaini d'olio, aceto e sale e versatelo sui carciofi.

Eliminate gli albumi delle uova sode e spezzate i tuorli cospargendoli sui carciofi, poi servite.