CARCIOFI IN UMIDO

Ingredienti:

- carciofi,
- pomodoro,
- cipolla,
- aglio,
- eventualmente acciuga salata,
- olio,
- prezzemolo,
- vino bianco secco,
- sale,
- pepe.

Lavate i pomodori, privateli dell'apice con il picciolo, tritateli con un passaverdure e aggiungeteli ad un soffritto preparato con l'olio, l'aglio, il prezzemolo ed eventualmente le acciughe, il tutto tritato.
Fate restringere un poco il sugo.
Scegliete dei bei carciofi di piccole dimensioni e a brattee spinose.
Eliminate i gambi e le punte, oltre alle foglie più esterne, e tagliate i carciofi in due o quattro spicchi.
Scottateli quindi per 4 minuti immergendoli in una soluzione cosi composta: un litro di succo di limone per un litro d'acqua e almeno 30 gr. di sale per un litro di soluzione complessiva.
Scolateli ed aggiungeteli al sugo di pomodoro, facendo riprendere l'ebollizione.
Unite allora il vino bianco, salate, pepate e lasciate sul fuoco fino alla bollitura, che deve protrarsi per almeno 10 minuti.
Versate il prodotto bollente nei vasi di vetro, appena lavati con acqua calda; applicate immediatamente le capsule e capovolgete le confezioni su una superficie non fredda in modo da scottare le capsule.
Raddrizzate i vasi solo dopo che sono passati almeno 10 minuti e continuate il raffreddamento all'aria.