

CARCIOFI SOTT'OLIO

Ingredienti:

- carciofi,
- olio,
- succo di limone,
- aceto,
- aromatizzante a piacere.

Scegliere carciofi della varietà con brattee spinose e di piccole dimensioni: è importante che non presentino cicatrici, ammaccature macchie scure o muffa.

Mondateli eliminando i gambi, le punte spinose e le brattee esterne più dure; quindi lavate i carciofi, tagliateli in due o quattro spicchi, a seconda della grandezza, e immergeteli in acqua acidulata con succo di limone: un limone (30-40 gr. di succo) per 5 litri d'acqua.

Questo bagno evita l'imbrunimento del prodotto e costituisce un ulteriore lavaggio molto efficace.

Scottate i carciofi immergendoli in una soluzione così composta: un litro di aceto al 6° di acidità per un litro d'acqua, e non meno di 30 gr di sale per ogni litro di soluzione complessiva.

Buttate i carciofi nella pentola quando la soluzione è in ebollizione, coprite e lasciate bollire per 4 minuti.

Scolate, quindi i carciofi e disponeteli a raffreddare su una superficie preferibilmente inclinata al fine di facilitare la sgrondatura, senza asciugare forzatamente.

Disponete i carciofi alla rinfusa nei vasi di vetro, aggiungendo a vostro piacimento qualche chiodo di garofano e grani di pepe.

Riempite il contenitore con olio di oliva fino ad un centimetro e mezzo dall'orlo; scuotere spesso i vasi, per favorire la fuoruscita dell'aria.

Applicate le capsule e chiudete decisamente ma senza forzare troppo.

Fate bollire per i tempi indicati: 250 cc (20 minuti) - 500 cc (30 minuti) - 1000 cc (40 minuti) - 1500 cc (50 minuti).