

## CARCIOFINI SOTT'OLIO 1

Ingredienti:

- carciofini,
- limone,
- aceto,
- sale,
- olio.

Immergere i carciofini, man mano che si puliscono, in acqua acidulata con limone, bollirli poi per circa 1/4 d'ora in aceto condito con sale.

Far asciugare rovesciati su un telo per 24 ore, metterli poi a strati nei barattoli e ricoprirli d'olio, tappando quindi ermeticamente.

Dopo qualche giorno controllare il livello dell'olio e, se necessario, aggiungerne dell'altro.