

422. CARCIOFI IN GRATELLA

A tutti è noto come si possono cuocere i carciofi in gratella e contornar coi medesimi una bistecca o un arrosto qualunque. In questo caso scegliete carciofi teneri, svettateli, tagliatene il gambo alla base e lasciateli con tutte le loro foglie. Allargateli alquanto perché prendano bene il condimento, il quale d'altro non deve essere composto che d'olio, pepe e sale. Collocateli ritti sulla gratella e se occorre per tenerli fermi, infilzate in uno stecco verso il gambo a due o tre insieme. Date loro un'altra untatina a mezza cottura e lasciateli sul fuoco finché le foglie esterne non siano bruciate.