

CARCIOFINI SOTT'OLIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di carciofini
- 100 cl di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino chiodi di garofano
- alcune foglie di alloro
- 1 manciata pepe in grani
- 2 limoni
- olio d'oliva
- sale

Private i carciofi delle foglie esterne più dure, lasciando solamente il cuore.

Tagliate le punte e il gambo, avendo cura di lasciarne una piccola porzione, a cui toglierete la parte esterna.

Strofinare i cuori di carciofo, uno alla volta, con un limone tagliato a metà, e man mano metterli a bagno in una terrina piena d'acqua acidulata con il succo del limone rimasto.

Mescolate in una pentola d'acciaio un litro d'aceto e uno d'acqua, portateli ad ebollizione, unite il sale necessario e ponetevi i carciofi.

Lasciateli lessare a calore moderato per 8 minuti, dopodichè scolateli, strizzateli delicatamente, asciugateli con un canovaccio e metteteli in vasi di vetro puliti e asciutti.

Inframezzate i carciofi con grani di pepe, chiodi di garofano e foglie d'alloro, quindi versate nei vasi tanto olio d'oliva quanto ne occorre per coprire a filo gli ortaggi, infine chiudete ermeticamente i recipienti e riponeteli in un luogo buio e asciutto.

Lasciate riposare la conserva per alcuni giorni, quindi aprite i vasi e aggiungete altro olio d'oliva, per sostituire quello assorbito dai carciofi, in modo che questi rimangano sempre coperti dal condimento.

Conservateli non oltre 12 mesi.

Il periodo migliore per preparare questi delicati carciofini è la primavera, in quanto si trovano in vendita i piccolissimi carciofi che la pianta produce dopo aver dato i suoi frutti normali.

Tuttavia, in mancanza di questa varietà di carciofi, potete utilizzare quelli comuni, scegliendo esemplari il più possibile piccoli e teneri.