

CARCIOFFULI ABBURRACCIATI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fondi di carciofo puliti del fieno
- 200 g di cipolla
- 200 g di concentrato di pomodoro
- prezzemolo
- 1/2 bicchierino di aceto di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Cioè: carciofi abborracciati.

Questi carciofi si dicono abborracciati o a batticulo, perché debbono cuocere alla rinfusa, continuamente rimestati dalla paletta di legno.

Tagliare in quattro i fondi di carciofo e metterli a scaricare con acqua e succo di limone per qualche ora: poi, dopo averli ben sgocciolati, soffriggerli in tegame di coccio con olio d'oliva, cipolla affettata, prezzemolo, sale, pepe, concentrato di pomodoro.

Quando i fondi sono bene ammorbiditi, sfumare con l'aceto di vino bianco.

Servire freddo.