CARCIOFI ALLA SARDA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- salsa di pomodoro
- 1 mestolo di brodo
- origano
- prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco
- capperi
- sale
- pepe

Mondare i carciofi, tagliarli in 8 spicchi, immergerli poi in acqua acidulata con succo di limone.

Far rosolare nell'olio la cipolla tritata e l'aglio; unire i carciofi e farli insaporire per 10 minuti.

Versare il vino e, non appena sarà evaporato, unire la salsa di pomodoro diluita con 1 mestolo di brodo.

Cuocere per 10 minuti, poi unire i capperi, il prezzemolo, l'origano, il sale, il pepe e continuare la cottura altri 5 minuti.