

Insalata di carciofi (Contorni)



Preparazione

Preparate la citronette, con il succo di un limone, olio extravergine d'oliva, sale e pepe, emulsionando per bene. Pulite il carciofo eliminando le foglie più esterne e il gambo. Prendete la parte più interna e tenera e dividetela a metà. Fate attenzione a togliere la parte pungente che si trova alla base del fondo. Mettete ora i carciofi in una terrina d'acqua e succo di limone in modo che non si anneriscano.

Tagliateli a fettine molto sottili, allo stesso modo tagliate i pomodori secchi, infine con il coltello fate delle scaglie di grana anch'esse molto sottili.

Mescolate il tutto e servite questo piccolo spettacolo per gli occhi e per il palato!

Consigli

Nell'acquisto dei vostri carciofi per la preparazione di un'insalata di carciofi, prediligete quelli romani, che sono contraddistinti da una maggior tenerezza.

Curiosità

Il carciofo è uno degli ingredienti che regna sovrano nella cucina tipicamente del Medio-Alto Tirreno: ma con la nostra aggiunta di pomodorini secchi, le abbiamo dato un tocco pugliese.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Carciofi 2 unità

Limone (2 limone)

Pomodori secchi (1 o 2 pomodori secchi)

Grana

Prezzemolo ((per guarnire))

Pepe

Sale