

RICETTA DEL GIORNO

Caponata Di Carciofi (Sicilia)

Ingredienti

8 carciofi ai quali vanno tolte le spine più grosse, un sedano, 50 gr di uva passolina, 50 gr di pinoli, uno spicchio d'aglio, un bicchiere di aceto, un cucchiaino di zucchero, olio extravergine d'oliva, menta, pepe, sale

Preparazione

Lessare al dente i carciofi puliti. A parte, nettare il sedano, lessarlo in acqua bollente salata, scolarlo e soffriggerlo in un tegame in un poco d'olio. Aggiungere i carciofi, l'uva già ammollata in acqua tiepida, il pepe e la menta. Rigirare per qualche istante, unire lo zucchero e farlo caramellare, sempre rimescolando. Irrorare con l'aceto, farlo sfumare, cospargere con i pinoli e servire, anche freddo.