

## *Carciofi Alla Giudia*

*(Lazio)*

### **Ingredienti**

4 grossi carciofi romani (cimaroli), olio extravergine d'oliva, sale e pepe, il succo di un limone

### **Preparazione**

Eliminare le foglie dure dei carciofi, tagliare il gambo, lasciandone circa 3 cm. Con un coltellino, molto affilato, cominciare a tomire il carciofo dal basso verso l'alto e facendolo girare, in modo da togliere solo il duro delle foglie; alla fine il carciofo deve rimanere simile ad un fiore. Porre il carciofo a bagno in acqua acidulata con il succo di un limone e continuare così, con gli altri. Scaldare abbondante olio in un padella, poi, sempre un carciofo alla volta, scolarlo dall'acqua, asciugarlo e verticalmente pressarlo sul tavolo, in modo da allargarne le foglie. Salare e pepare nell'interno. Poi immergere i carciofi nell'olio bollente con il gambo verso l'alto, cuocere per circa 10 minuti, poi capovolgerli e cuocerli dall'altra parte, per altrettanto tempo. A cottura ultimata, spruzzare un poco d'acqua fredda in modo che si sollevino spruzzi d'olio bollente che rendono ancor più croccanti le foglie. Sgocciolarli su carta paglia o assorbente e servire caldo. Ricetta della cucina ebraica.

