

# RICETTA DEL GIORNO

## ***Carciofi alla matticella***

**INGREDIENTI:** *Otto carciofi cimaroli, quattro spicchi d'aglio, un bicchiere di olio extravergine d'oliva, cinque rametti di mentuccia fresca, ½ fascina di sarmenti di vite, sale.*

**PREPARAZIONE:** Preparare il fuoco facendo bruciare i sarmenti di vite secchi. Mentre il letto di brace si prepara, pulire i carciofi, tagliare il gambo lasciandone solo 2 cm; battere i carciofi sul tavolo in modo che le foglie si separino; farcirli con un battuto di aglio fresco, mentuccia, sale o l'olio extravergine d'oliva. Così preparati si pongono ad arrostitire. Saranno cotti quando le foglie esterne saranno di un bel colore marrone e croccanti. Servire caldissimi.