

Carciofi alla brace od arrostiti al forno se non possedete un barbecue oppure non avete voglia di accenderlo

INGREDIENTI: (per 4)

4 Carciofi

2 Cucchiari di Olio Extra Vergine D'oliva

Aglione Tritato

Peperoncino (o Origano e Menta)

Sale

Preparazione:

1. non togliere le foglie esterne dure
2. tenendo i carciofi per il fondo, battere un po' l'estremità sul bordo del tavolo in modo che si schiudano leggermente
3. tagliare il gambo in modo che, poggiandoli, possano stare dritti da soli, conservandone, tuttavia, un pezzetto di circa 3 cm ciascuno
4. in una ciotola, unire dell'olio extra vergine con un ciuffo di prezzemolo ed aglio tritati, sale, pepe ed i gambi di carciofo, che avevate conservato, ben sminuzzati
5. lavarli ed immergerli in acqua e limone per una mezz'ora
6. scolarli bene
7. versare sulle foglie aperte il composto preparato in modo da riempirli, nel centro, oppure un filo d'olio in modo da ungerle abbastanza uniformemente poi spruzzare su di esse sale e pepe appena macinato se piace, un po' d'aglio tritato, peperoncino, o in alternativa una presa di origano e menta.
8. allargare le foglie all'interno in modo da poter inserire tra di esse dei pezzettini di aglio, di lardo di prosciutto di mozzarella o tutto quello che vi piace
9. disporre i carciofi su di una griglia, fondo in basso e metti sotto di essa le braci
10. oppure in piedi dentro una teglia di grandezza tale che consenta di tenerli vicini senza che cadano, versare un bicchiere d'acqua nella teglia
11. se si usa il forno infornare a 200°/220° per circa 1 ora
12. prima di consumarli eliminare almeno un giro di foglie esterne che saranno tutte bruciacchiate ma, il cuore del carciofo sarà delizioso.

