

STUZZICHINI IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di formaggio fresco di capra,
- 1 limone non trattato,
- 25 cl di vino bianco secco,
- 13 cl di aceto di vino bianco,
- 1000 g di carciofi piccoli giovani,
- 1 spicchio di aglio (spicchi piccoli),
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 foglia di alloro,
- 1 rametto di timo,
- 1 peperoncino piccante,
- 1 filo di miele di castagno,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- alcune fette di pane alle noci,
- 1 macinata di pepe nero in grani,
- 1 cucchiaino di sale.

Riempite una ciotola con acqua fredda e aggiungete il succo di limone.

Preparate i carciofi eliminando le foglie esterne più dure.

Spezzate i gambi alla base, paregiate le punte, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e privateli del fieno.

Immergeteli subito nell'acqua acidulata in modo che non anneriscano.

Versate in una casseruola di acciaio inossidabile il vino, l'aceto, l'alloro, il peperoncino, l'aglio sbucciato e schiacciato, lo zucchero e un cucchiaino raso di sale.

Mettetela sul fuoco e portate il liquido a ebollizione.

Immergete i carciofi nel liquido bollente, fate riprendere il bollore e cuocete per 8 minuti.

Verificate di tanto in tanto la cottura con la punta del coltello, perché i carciofi devono - risultare al dente.

Scolate i carciofi, trasferiteli su un canovaccio e fateli raffreddare.

Metteteli in un vaso da conserva sterilizzato e copriteli di olio.

Chiudete il vaso e riponetelo per un mese in un luogo fresco e riparato dalla luce.

Tagliate a fette spesse il formaggio di capra, cospargetelo con una macinata di pepe, irroratelo con un filo di miele e profumatelo con le foglioline di timo.

Servitelo con i carciofi sott'olio e con fettine di pane alle noci leggermente tostate.