

CARCIOFI ALLA BRACE

Ingredienti:

Decapitare i carciofi dalle spine che sono abbastanza indigeste.

Non togliere le foglie esterne dure.

Togliere i gambi che sono squisiti lessati a vapore e gratinati con besciamella e formaggio.

Tenendo i carciofi per il fondo battere un po' l'estremità (dove c'erano le spine) sul bordo del tavolo in modo che si schiudano leggermente.

Disporli sulla griglia, fondo in basso e condirli con 1 buona presa di sale, un po' d'aglio tritato, se piace, peperoncino, o in alternativa una presa di origano e mentuccia, oppure capperi e timo.

Questo per ogni carciofo.

Il tocco finale, uno o due cucchiaini d'olio di frantoio ciascuno fanno penetrare l'intruglio fin dentro il povero carciofo, che così preparato verrà immediatamente posto sulle braci e fatto cuocere finché le foglie esterne dure sono carbonizzate.

Non andavano tolte perché fanno da recipiente di cottura.

A questo punto si mangiano sfogliando come al solito, e alla fine rimane il tenerissimo fondo.

Ottimi accompagnati con la cipolla rossa grossa, quella dolce, cotta sotto la cenere calda!