

CARCIOFI ALLA GRECA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi,
- olio,
- lauro,
- timo,
- pochissima cipolla.

Prendete dei carciofi molto teneri, puliteli scartando abbondantemente le foglie dure.

Cuoceteli coperti di olio e acqua, calcolando un terzo d'olio di semi e due d'acqua.

Salate, aggiungete qualche granello di pepe, un rametto di timo, una foglia di lauro e qualche anello di cipolla.

Durante la cottura (ci vorranno circa 40 minuti) il liquido deve venire assorbito e i carciofi devono restare quasi asciutti.

Serviteli freddi, accompagnati da olive nere, come antipasto, o caldi, come contorno ad una bella frittata.