

CARCIOFI ALLA ROMANA

Ingredienti:

- 6 carciofi romani,
- prezzemolo,
- uno spicchio di aglio,
- qualche foglia di mentuccia,
- 4 cucchiaini di olio,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- mezzo bicchiere di brodo.

Liberate i carciofi dalle foglie dure e dal gambo e riempiteli fra foglia e foglia con un trito di prezzemolo, aglio e mentuccia. Disponeteli uno accanto all'altro in una casseruola con quattro cucchiaini di olio, lasciando cuocere per circa 10 minuti. Versatevi poi mezzo bicchiere di vino bianco secco e mezzo bicchiere di brodo, coprite la casseruola e lasciate cuocere piano fino a che il sugo si sia ristretto.