

## 186. CARCIOFI FRITTI

Questo è un fritto molto semplice; ma pure, pare incredibile, non tutti lo sanno fare. In alcuni paesi lessano i carciofi prima di friggerli, il che non va bene: in altri li avvolgono in una pastella la quale non solo non è necessaria, ma leva al frutto il suo gusto naturale. Eccovi il metodo usato in Toscana che è il migliore. Colà, facendosi grande uso ed abuso di legumi ed erbaggi, si cucinano meglio che altrove.

Prendete, per esempio, due carciofi, nettateli dalle foglie coriacee, spuntateli, mondatene il gambo e tagliateli in due parti; poi questi mezzi carciofi tagliateli a spicchi o per meglio dire a fette da cavarne 8 o 10 per carciofo anche se non è molto grosso. Di mano in mano che li tagliate, gettateli nell'acqua fresca e quando si saranno ben rinfrescati, levateli ed asciugateli così all'ingrosso o spremeteli soltanto, gettandoli subito nella farina perché vi resti bene attaccata.

Montate a mezzo la chiara di un uovo, ché uno solo basta per due carciofi, poi nella chiara mescolate il torlo e salatelo. Mettete i carciofi in un vagliettino per scuoterne la farina superflua e dopo passateli nell'uovo, mescolate e lasciateceli qualche poco onde l'uovo s'incorpori. Gettate i pezzi a uno a uno in padella con l'unto a bollire e quando avranno preso un bel colore dorato levateli e mandateli in tavola con spicchi di limone perché, come ognuno sa, l'agro sui fritti che non sono dolci dà sempre grazia ed eccitamento al buon bere.

Se desiderate che i carciofi restino bianchi, è meglio friggerli nell'olio e strizzare mezzo limone nell'acqua quando li mettete in molle.