

416. CARCIOFI IN SALSA

Levate ai carciofi le foglie dure, spuntateli e sbucciatene il gambo. Divideteli in quattro parti, o al più in sei se sono grossi, metteteli al fuoco con burro in proporzione e conditeli con sale e pepe. Scuotete la cazzaruola per voltarli e quando avranno tirato a sé buona parte dell'umido, bagnateli con brodo per cuocerli del tutto. Levateli asciutti, e nell'intinto che resta versate un pizzico di prezzemolo tritato, un cucchiaino o due di pangrattato ben fine, sugo di limone, altro sale e pepe se occorrono e, mescolando, fate bollire alquanto; poi ritirate la salsa dal fuoco e quando non sarà più a bollire, aggiungete un rosso d'uovo o due, secondo la quantità, e rimettetela per poco al fuoco con altro brodo per renderla sciolta. Versateci i carciofi per riscaldarli e serviteli specialmente per contorno al lesso.