

423. CARCIOFI SECCATI PER L'INVERNO

Nelle città meridionali, dove i carciofi si trovano quasi in tutti i mesi dell'anno, è inutile prendersi il disturbo di seccarli, tanto più che tra il carciofo fresco e il secco la differenza è grande; ma fanno comodo in que' paesi dove, passata la stagione, più non si trovano.

Preparateli nel colmo della raccolta quando costano poco; però vanno scelti di buona qualità e giusti di maturazione. Levate loro tutte le foglie coriacee, spuntateli, mondate un buon tratto del loro gambo e tagliateli in quattro spicchi recidendone il pelo, se qualcuno l'avesse. Via via che li tagliate gettateli nell'acqua fresca acidulata con aceto o limone onde non diventino neri e per lo stesso motivo metteteli al fuoco in un vaso di terra contenente acqua bollente alla quale sarà bene dare odore con un mazzetto di erbe aromatiche, come pepolino, basilico, foglie di sedano e simili. Dieci minuti di bollitura, ed anche soli cinque se sono teneri, saranno sufficienti per cuocerli a metà. Scolateli e metteteli in un graticcio ad asciugare al sole; poi infilateli e finite di seccarli all'ombra in luogo ventilato. Possibilmente non teneteli tanto al sole onde non prendano odore di fieno.

Quando si adoperano per fritto o per contorno agli umidi, si rammolliscono nell'acqua bollente.