

CARCIOFI SOTT'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di carciofi
- 4 limoni
- aceto di vino bianco
- sale

Pulite i carciofi, privandoli delle foglie esterne più dure, delle spine rimaste e dei gambi, quindi immergeteli in una terrina piena d'acqua acidulata con il succo di due limoni.

Lasciate a bagno gli ortaggi per cinque minuti, poi scolateli e fateli lessare piuttosto al dente in una pentola piena d'acqua bollente, anch'essa acidulata col succo dei due limoni rimasti.

Quando i carciofi sono cotti toglieteli dalla pentola, lasciateli sgocciolare, poi allineateli su un canovaccio, tamponandoli leggermente.

Sistemati i carciofi, una volta asciutti, in vasi di vetro, copriteli con l'aceto, in cui avrete sciolto un po' di sale, chiudete i recipienti e lasciateli riposare per quindici giorni.

Trascorso questo tempo, togliete l'aceto dai vasi e sostituitelo con dell'aceto fresco, sempre mescolato con un po' di sale. Chiudete ermeticamente i vasi e riponeteli in un luogo buio e asciutto.

Lasciate trascorrere almeno un mese prima di mangiare i carciofi così preparati, ma consumateli entro 8 mesi dalla preparazione.