

CARCIOFINI AL PEPERONCINO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di carciofi teneri senza le foglie dure
- 1/2 peperoncino rosso
- 5 limoni
- 100 cl di aceto di vino
- 1 rametto di menta
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- origano
- 1 manciata di sale

Scegliete carciofi piccoli, freschi e teneri.

Togliete le foglie dure fino ad arrivare al cuore.

Tagliate la parte superiore ed eliminate con un coltellino le eventuali 'barbe' interne (fieno), lasciando un pezzettino (circa 1 cm) di gambo.

Spremete 3 limoni, versate il succo in una ciotola, aggiungete 50 cl di aceto e mettetevi i carciofi puliti a bagno.

Fate bollire un pentolone d'acqua con il restante aceto, il succo dei limoni rimasti e una manciata di sale.

Appena l'acqua bolle buttatevi i carciofi; bolliteli a fuoco medio per 10 minuti secondo la grossezza, poi scolateli e metteteli ad asciugare.

Quando saranno asciutti, sistemateli nei vasi, disponendoli a strati alternati a pezzetti di peperoncino, fettine di aglio e foglioline di menta.

Pressate bene, ricoprite con l'olio, chiudete ermeticamente, sterilizzate per 40 minuti e riponete in luogo buio e asciutto. Aspettate 30-40 giorni per consumarli.