

## CARCIOFINI SOTT'OLIO 3

Ingredienti per 8 persone:

- 2000 g di carciofini
- 6 limoni
- 10 cl di aceto di vino
- olio d'oliva
- peperoncino
- aglio
- origano
- menta
- sale

Pulite i carciofi dalle foglie dure e tagliate il gambo lasciandone solo un centimetro.

Riempite un recipiente di acqua, unitevi il succo di tre limoni e un bicchiere d'aceto e immergetevi i carciofi, lavandoli bene.

Preparate una capace pentola con 3-4 litri d'acqua, il resto dell'aceto, il succo degli altri limoni e il sale.

Appena ci sarà il bollore immergetevi i carciofi e fateli cuocere per circa dieci minuti.

Scolateli e lasciateli raffreddare.

Preparate dei vasetti di vetro, mettetevi i carciofi e copriteli con l'olio, mettendo ogni tanto, tra uno strato e l'altro, foglioline di menta, origano, pezzettini di aglio e peperoncino.

Chiudete e lasciate insaporire un mese prima di gustarli.