

## SUGO DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi
- 2 acciughe salate
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- poco vino bianco
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine

Pulire i carciofi.

Togliere punte e foglie dure e tagliarli a fettine.

Metterli a bagno in acqua acidulata.

Tritare le verdure e farle rosolare in olio in cui saranno stati sciolti i filetti d'acciughe.

Aggiungervi i carciofi e bagnarli col vino.

fare evaporare e aggiungere eventualmente poca acqua calda e sale, portando a cottura.