

# CARCIOFI A FUNGHETTO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 carciofi
- 200 g di olio d'oliva
- 4 spicchi di aglio
- 100 g di olive nere di Gaeta (facoltativo)
- 50 g di capperi (facoltativo)
- sale
- pepe
- abbondante prezzemolo

Private delle foglie più dure i carciofi e tagliateli a spicchi, asportando dall'interno la parte la parte dura e pelosa. Metteteli a bagno in acqua acidulata con un limone o con un pugno di farina affinché non diventino neri. Nel frattempo in una padella fate rosolare l'aglio nell'olio e appena biondo mettetevi i carciofi. Copriteli e fateli cuocere a fuoco medio. A cottura quasi ultimata aggiungete le olive snocciolate, i capperi dissalati, un po' di sale e pepe. Alla fine unite il prezzemolo tritato. Capperi e olive sono facoltativi.