

CARCIOFI AL LIMONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- 80 g di mandorle sgusciate e pelate
- 2 limoni
- 2 uova
- 100 g di pangrattato
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Mondare i carciofi, tagliarli a spicchi e immergerli in acqua acidulata con succo di limone.

Grattugiare la scorza dei limoni e tritare molto finemente le mandorle.

Mescolare scorza di limone e mandorle a 100 g di pangrattato.

Scolare i carciofi, asciugarli e passarli prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato.

Friggere i carciofi in abbondante olio bollente finché non saranno dorati, scolarli con una schiumarola, salarli e servirli subito