

## CARCIOFI AL LIMONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi del tipo senza spine grandi
- 1 limone
- abbondante olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Preparate i carciofi levando le foglie esterne più dure, la barba interna e tagliando il gambo a 4 cm dal fiore; poi lasciateli per qualche tempo immersi in acqua acidulata con il limone.

Asciugateli, allargate le foglie così da agevolare la cottura, salateli, pepateli e metteteli a testa in giù in una padella in cui avrete fatto scaldare abbondante olio.

Fateli cuocere rigirandoli bene quindi scolateli con cura e serviteli irrorandoli con una salsina preparata emulsionando il succo di limone, la scorza grattugiata (solo la parte gialla), sale e pepe.