

# CARCIOFI ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- 100 g di olive verdi
- 2 spicchi di aglio
- 1 limone
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- prezzemolo fresco tritato
- capperi
- sale
- pepe

Pulite con cura i carciofi, tagliateli a spicchi e teneteli per 10 minuti a bagno in acqua acidulata con il succo di limone.

In un tegame scaldate quattro cucchiaini d'olio con gli spicchi d'aglio interi e ritirateli quando sono diventati dorati.

Aggiungete prima gli spicchi di carciofi, scolati e asciugati, lasciateli colorire a fiamma vivace, poi mettete nel tegame i capperi dissalati e ben lavati, le olive snocciolate e tritate.

Salate, pepate con moderazione, bagnate con un po' d'acqua calda.

Mescolate bene, coprite e portate a cottura, ci vorrà mezz'ora.

Scoperchiate, fate asciugare l'eventuale liquido in eccedenza.

Passate i carciofi su un piatto da portata caldo, cospargeteli di prezzemolo fresco tritato e guarniteli con spicchi di limone.