

CARCIOFI ALLA PROVENZALE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi violetti
- 60 g di pancetta
- 3 cipollotti
- 3 pomodori
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 mestolo di brodo
- basilico
- timo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite con cura i carciofi, tagliateli a spicchi e metteteli in acqua acidulata con il succo di limone. In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio e fatevi imbiondire i cipollotti e la pancetta tritati. Sgocciolate i carciofi, metteteli nel tegame e lasciate insaporire a fiamma vivace. Aggiungete il basilico spezzettato, il timo e spruzzate con il vino bianco. Lasciate evaporare, abbassate la fiamma e versate il brodo. Coprite e cuocete per un quarto d'ora. Nel frattempo scottate i pomodori, spellateli, tagliateli a filetti e uniteli ai carciofi. Coprite e cuocete ancora 5 minuti. Togliete il coperchio, salate, pepate e lasciate asciugare il liquido.