

## CARCIOFI ALLA TOSCANA

Ingredienti per 6 persone:

- 6 carciofi
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- succo di limone
- sale

Pulire i carciofi delle foglie dure e delle punte, lasciando un pezzetto di gambo; metterli in acqua acidulata con succo di limone, per qualche minuto.

Tagliarli a metà per il lungo e porli in una teglia con un bicchiere d'acqua, il prezzemolo tritato e l'olio.

Far cuocere per 30 minuti abbondanti.

Servirli freddi.