

CARCIOFI ALLA VENETA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- aglio
- prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- brodo
- sale
- pepe

Mondare i carciofi, eliminando le prime foglie esterne più dure e tagliandoli in modo da ottenere dei cuori di 2 cm di altezza.

Rosolare un trito d'aglio e prezzemolo con 1/2 bicchiere d'olio, adagiarvi i carciofi e farli insaporire per 5 minuti, poi bagnarli con un bicchiere di brodo e cuocerli piano e coperti per circa 30 minuti.

Salare, pepare e, se occorre, unire altro brodo.