

CARCIOFI ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 3 acciughe

Mettere a cuocere in poca acqua mescolata con un po' d'olio e con lo spicchio d'aglio i carciofi mondati e tagliati a quarti. Lasciar sobbollire a tegame coperto per 15 minuti circa.

Intanto, lavare, diliscare le acciughe e tritarle.

Quando i carciofi saranno cotti, toglierli dal loro sugo e metterli da parte.

Nel liquido di cottura, che si sarà molto ridotto, far sciogliere le acciughe; infine, rimettere in questa salsetta saporita e piccante i carciofi e far insaporire per 5 minuti circa.