

CARCIOFI ALLO SHERRY

Ingredienti per 4 persone:

- 5 carciofi
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- brodo
- sherry
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondare e lavare i carciofi.

Tagliarli a spicchi molto sottili.

Soffriggere in olio un trito di aglio e prezzemolo e unirvi i carciofi.

Farli rosolare, salarli, peparli e bagnarli con lo Sherry.

Coprirli a filo di brodo caldo e cuocerli per circa 20 minuti a pentola coperta e fuoco basso.

Verso la fine della cottura scoprire la pentola e far asciugare il brodo.