

CARCIOFI CRUDI

Ingredienti per 4 persone:

- carciofi piccoli
- sale
- 1 idea di pepe bianco
- olio d'oliva extra-vergine con profumo di carciofo o cardo

Per questa preparazione sono preferibili i carciofi piccoli delle varietà spinose.

Naturalmente è essenziale che siano giovani, turgidi e freschissimi.

Una volta eliminate le foglie più esterne e le punte, si possono mangiare (foglia a foglia o tagliati a fettine) in un pinzimonio preparato con sale, un'idea di pepe bianco, olio d'oliva extra-vergine scelto tra le varietà (ad esempio toscane) con spiccato profumo di carciofo o cardo aromatizzato con nepitella e cerfoglio.