

CARCIOFI CONSERVATI AL NATURALE

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di carciofi
- 2 limoni
- pepe in grani
- alcune foglie di alloro
- sale

Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, le spine e i gambi.

Riempite d'acqua tiepida una capace terrina, mescolatevi il succo di due limoni e mettetevi a bagno i carciofi per alcuni minuti, in modo che non anneriscano.

Scolate gli ortaggi, fateli sgocciolare bene, tagliateli a metà e disponeteli in vasi di vetro, uno accanto all'altro, pressandoli con cura.

Sistamate tra i vari strati di carciofi qualche grano di pepe e qualche foglia d'alloro.

Quando i vasi sono pieni, versatevi dentro dell'acqua salata, fatta bollire in precedenza, in modo che i carciofi ne siano completamente ricoperti.

Chiudete ermeticamente i vasi, avvolgeteli uno ad uno in un panno e fateli sterilizzare per un'ora.

Lasciate raffreddare i vasi nel recipiente di sterilizzazione, poi asciugateli e riponeteli in un luogo fresco e asciutto.

Conservateli non oltre 6 mesi.

Per l'uso, sgocciolate i carciofi dal liquido di conservazione e utilizzateli come se fossero crudi, riducendo i tempi di cottura.

Sono ottimi anche semplicemente conditi con olio, limone e prezzemolo tritato.