



Carciofini sott'olio

Ingredienti

1,5 kg. di carciofini

1 l. di acqua

1 l. di aceto

1 cucchiaio di sale grosso

1 limone

pepe verde in grani

origano a piacere

Pulire i carciofini togliendo le foglie esterne. Utilizzare solo la parte tenera (cuore).

Tagliarli a pezzetti (massimo in 4 parti a seconda della grandezza altrimenti a metà).

Mano a mano che si puliscono, metterli in una ciotola con acqua e succo di limone e lasciarli fino a che non siano tutti puliti.

Farli bollire in acqua, aceto e sale per 4/5 minuti in modo che rimangano croccanti



Poi, una volta scolati, metterli su un canovaccio ad asciugare almeno una notte.



Quando sono freddi, metterli nei vasetti con olio, grani di pepe e origano a piacere.

Coprirli bene con olio e chiuderli.

Buon Lavoro!!!!