

CANTINE CONTE ZANDOTTI



TELEFONO +39.06.20609000
FAX. +39.06.20609178
<http://www.cantinecontezandotti.it>
e-mail info@cantinecontezandotti.it

Cuori di carciofo alla maggiorana

Ingredienti: (per 4)

3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Sale

1 limone

Maggiorana

Prezzemolo

4 carciofi

Pepe nero

Pulire i carciofi dalle foglie dure e tagliare il gambo e le punte. Tagliare a metà i cuori di carciofo così ottenuti e lavarli con cura in acqua acidulata con il succo di limone. Lessarli in acqua bollente, salata, per 10 minuti poi scolarli e lasciarli raffreddare. In una ciotola a parte mescolare l'olio con il succo di limone, il sale, il pepe, il prezzemolo tritato e una bella spruzzata di maggiorana. Disporre i carciofi in una terrina e condirli con la salsa appena preparata.