

## Carciofi indorati e fritti



### CARCIOFI INDORATI E FRITTI



Inizia il periodo dei carciofi e anche se questo alimento si presta ad una miriade di ricette io sono una tradizionalista e vi presento quindi una ricetta veloce e tradizionale della mia terra

Ricetta :

- 6 carciofi
- 2 uova
- 2 cucchiaini di parmigiano
- farina quanto basta
- olio per friggere
- sale e pepe

Preparazione:

Pulire i carciofi sbucciarli togliere le foglie e i pelucchi interni con un coltellino da cucina e dividere il cuore comprensivo di gambo in 4 o più parti.

Metterli in acqua e farina poi farli sbollentare per qualche minuto e per evitare che si scuriscano aggiungere nell'acqua un po' di aceto .

Colarli e metterli da parte.

Intanto battere le uova con il sale e il parmigiano Riscaldare abbondante olio in una padella; prendere la farina e versarla in una scodella e poi passare i carciofi tagliati prima nella farina e poi nell'uovo

battuto e procedere alla frittura. Far colare l'olio in eccesso su carta assorbente salarli e servirli ancora caldi.

Il risultato è un contorno davvero gustoso.