



## *I carciofi alla giudia*

Categoria contorno e secondo piatto tipico del Lazio. Reparti entremetier Metodi di cottura friggere Mise en place coltellino, trinciante, tagliere, scolapasta, bacinella, schiumarola

### Ingredienti

Pax 4

Carciofi grossi (mammole) n 8

Limone n 1

### Procedimento

Prendere dei carciofi grossi e possibilmente teneri. Levare le prime foglie, cimarli, lasciare cm 5 di gambo pelato, fregarli con il limone e metterli in acqua acidulata. Sgocciolarli e pressarli capovolti, in modo che le foglie si allarghino, condirli con il pepe e il sale. Quindi, metterli a cuocere in friggitrice in olio non troppo caldo e, quando saranno cotti anche nell'interno alzarli, aumentare la temperatura e immergerli ancora in modo che i carciofi prendano un colore rossiccio e le prime foglie, sono ben dorate e croccanti.



### Qualcosa in più



Per la realizzare questo piatto i carciofi devono essere assolutamente quelli romani, che si possono trovare con il nome di "mammole" o "cimaroli" e che hanno la caratteristica di essere rotondi, senza spine, molto teneri e senza barbetta interna.