

# Antipasto di carciofi con pancetta

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

2 carciofi  
40 g pancetta affumicata tagliata sottile  
35 g formaggio pecorino semi-stagionato  
20 g olio d'oliva extra-vergine  
1/2 limone  
1/2 cucchiaino prezzemolo tritato  
sale

## Preparazione

Pulisci i carciofi, riducili a fettine sottili e immergili in acqua e succo di limone. Taglia la pancetta a striscioline. Fai scaldare sul fuoco una padella antiaderente e metti la pancetta ad abbrustolire per 3-4 minuti. Taglia il pecorino a listarelle sottili, quindi prepara il condimento con olio d'oliva, succo di limone, sale, prezzemolo e mettilo sui carciofi, mescolando bene. Aggiungi ai carciofi gli altri ingredienti (la pancetta abbrustolita e il pecorino) solo al momento di servire in tavola.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>