

Antipasto di carciofi e acciughe

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g acciughe fresche
4 carciofi
1 trito di aglio e prezzemolo
olio d'oliva
1 limone
sale
pepe appena macinato

Preparazione

Inizia pulendo le acciughe privandole delle teste e delle lisce, poi lavale e asciugale. Passa ai carciofi: mondali, tagliali a fettine che metterai, man mano che le tagli, in acqua acidulata con limone per evitare che anneriscano. Prendi una pirofila, imburrala e cospargi il fondo con una parte del trito di aglio e prezzemolo, sale e pepe, quindi fai un primo strato con le acciughe, poi con le fettine di carciofi scolate ed asciugate, aggiungi sale e pepe e continua così fino all'esaurimento degli ingredienti, poi irrori tutto con l'olio. Aggiungi un bicchiere di acqua e metti la pirofila sul fuoco, a fiamma moderata, con un coperchio o se preferisci in forno, e lascia cuocere molto lentamente per circa un'ora. Quando sono pronti, porta in tavola nella pirofila stessa.

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

<http://www.ricetteitalia.org>