

Carciofini sott'olio



Per 🍷 🍷 Vasetti di vetro da 580 ml

Ingredienti

50 piccoli cuori di carciofi
1,4 litri di aceto di vino bianco
2 litri d'acqua
qualche spicchio d'aglio
olio extra vergine di oliva q.b.
1 limone
foglioline di menta

Procedimento

Pulire i carciofi tagliando il gambo, togliendo le foglie esterne e tagliando la punta. Man Mano immergere i carciofi in una bacinella con dell'acqua ed il succo del limone. Portare ad ebollizione in una pentola capiente 2 litri d'acqua con l'aceto di vino bianco e il sale, immergere i carciofi e cuocere per 15- 20 minuti (non devono essere troppo molli). Scolare e riporre i carciofi a testa in giù su un canovaccio pulito, fare asciugare per un intero giorno. Disporre i carciofini nei vasetti di vetro farcendoli per ogni strato con qualche fogliolina di menta e qualche pezzetto di aglio. Coprire con l'olio, sbattere leggermente i vasetti su un canovaccio ripiegato in modo da fare fuoriuscire l'aria. Tappare, riporre in credenza e aspettare :-)) che siano trascorsi almeno 15 giorni prima di mangiarli.