

## carciofi alla giudia

Scritto da Administrator

Sabato 01 Dicembre 2012 19:49 - Ultimo aggiornamento Lunedì 03 Giugno 2013 18:03

---



### CARCIOFI ALLA GIUDIA

Morbidi dentro, croccanti fuori. Il segreto sta nella doppia frittura.

Ingredienti per 4 persone:

8 carciofi romaneschi

Olio di semi di arachidi

Un limone

Sale, pepe.

Pulite i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure, tagliate le punte con un coltello ben affilato.

Tornite la base tutt'intorno con un coltellino in modo da eliminare la parte più dura.

Allargate leggermente le foglie e trasferite i carciofi in acqua acidulata con succo di limone .

Scaldare abbondante olio in una padella (circa due dita). Scolate e asciugate bene i carciofi, immergeteli nell'olio caldo a circa 130°C, sistemandoli con le punte rivolte all'insù (questa prima fase si chiama bollitura) e cuoceteli per circa 10 minuti, poi girateli e proseguite la cottura per qualche minuto.

Scolateli su carta da cucina e lasciateli intiepidire. Aprite poi le foglie fino a formare una sorta di rosa. salateli e pepateli internamente. Riempite d'olio un'altra padella fino a metà altezza, scaldatelo stavolta alla temperatura di 170° e immergetevi i carciofi con la punta all'ingiù schiacciandoli con la forchetta in modo da aprirli a fiore. Girate i carciofi quando le punte saranno dorate e cuocete ancora per circa 3 minuti. Alla fine spruzzate i carciofi con poche gocce di acqua fredda, faranno sfrigolare l'olio bollente rendendo le foglie più croccanti. Scolate bene su carta da cucina e servite immediatamente.