

Carciofo alla Giudia



Il Carciofo alla Giudia è una ricetta della tradizione romana, ebraico-romana per la precisione, ed è...
Buonissimo!!!

Mio marito, mi fece assaggiare questa prelibatezza e, devo essere sincera, non è che i carciofi mi piacessero molto ma, dopo averli assaggiati in questa variante della tradizione, sono stata costretta dal mio palato a rivalutarli!

Ecco come si prepara un Carciofo alla Giudia...

Un unico appunto prima di cominciare: per eseguire questa ricetta, bisogna utilizzare necessariamente i carciofi romaneschi; sì, insomma, quelli dalla forma rotonda e senza spine.

Ingredienti:

- Carciofo romanesco
- Olio
- Sale
- Limone

Procedimento:

Per prima cosa procedo a pulire i carciofi: tolgo dal fiore le foglie più esterne e più dure, taglio la parte

superiore del fiore rimasto e procedo a pelare il gambo. A questo punto, cerco di allargare un po' il fiore, prima di tuffarlo in una ciotola con acqua e limone, dove resterà fino a pulitura terminata degli altri carciofi, affinché non si ossidi.

Finito di pulire tutti i carciofi, li lascio scolare su di un panno assorbente e metto a scaldare un tegame con dentro molto olio. Io preferisco usare quello extravergine di oliva, perchè ne aumenta la croccantezza e, soprattutto, li rende più digeribili.

Ad olio caldo, tuffo i carciofi a testa in giù, spingendolo verso il basso, in modo da farne appiattare la corolla e lascio cuocere per circa 10 minuti o, comunque, fino a quando le foglie esterne risultino croccanti e il gambo cotto (ammorbidito).

A questo punto, lascio scolare l'olio in eccesso su un foglio di carta assorbente e aggiungo sale a gusto.

Mi raccomando, il Carciofo alla Giudia si mangia caldissimo! ☐