

## Preparare i carciofini sotto olio

Per fare carciofini sott'olio si possono utilizzare sia i carciofi grandi che i carciofi più piccoli; di seguito riporto le foto di due carciofi, uno con diametro del capolino di circa 4-5 cm e l'altro con diametro di 8-10 cm.



Per poter cuocere i carciofi nel migliore dei modi, la base del carciofo dovrebbe avere una forma conica, come rappresentato nell'immagine sottostante:



Ora puliamo anche il carciofo più grande nella stessa maniera.



E tagliamo le foglie rimaste fino a lasciare solo quelle più tenere (la parte più chiara delle foglie, quella che tende al bianco/giallo chiaro) come mostra l'immagine sottostante:



Il carciofo più grande per una cottura omogenea con quello più piccolo dovrebbe essere diviso a metà oppure in quattro (a seconda delle dimensioni), e dovrebbe essere asportata la peluria interna; come mostra l'immagine sottostante, in cui metà del carciofo ha la peluria (carciofo a sinistra) mentre all'altra metà è stata già esportata la peluria (carciofo al centro).



Ora non ci resta che cucinare i carciofi in  $\frac{3}{4}$  di acqua e  $\frac{1}{4}$  di aceto per 15 / 20 minuti a seconda dei gusti; dopo la cottura aggiungere il sale (mi raccomando SOLO DOPO LA COTTURA, mai salare l'acqua di cottura dei carciofini) e lasciare scolare bene anche per una notte. Il giorno dopo mettere i carciofini nei vasetti, aggiungere l'olio fino a colmare i carciofini e sterilizzare i vasetti.