



Ricetta

Crostini ai carciofi

Il sapore delle vacanze

30 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

- 4 carciofi, circa 1 kg
- ½ mazzetto rosmarino tritato
- 1 spicchio d'aglio a fettine
- ½ peperoncino rosso privato dei semi e tritato
- 4C olio d'oliva
- sale, pepe
- 1C prezzemolo tritato
- ½ limone: succo e scorza grattugiata
- sale, pepe
- ½ baguette a fette da circa 1,5 cm di spessore
- 2C olio d'oliva

Ecco come si prepara

1 di 2

PREPARAZIONE Rimuovere le foglie, il gambo e la barba dei carciofi per ottenere il cuore pulito. Far bollire i cuori per 10-15 minuti in acqua salata, togliere dalla pentola e lasciar raffreddare. Tagliare i cuori a pezzetti. Far appassire rosmarino, aglio e peperoncino nell'olio caldo, versare sui cuori di carciofo, mescolare, salare. Aggiungere prezzemolo, scorza e succo di limone, mescolare bene, salare.

Disporre le fette di baguette sulla teglia da forno, spennellare la superficie con l'olio.

2 di 2

COTTURA Cuocere sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 200°C (modalità statica) per 3-5 minuti. Guarnire le fette di baguette con i carciofi, servire.