



Carciofi sott'olio - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Carciofi sott'olio

conserve - sott'aceto - sottaceto - carciofi

Ingredienti:

carciofi ben mondati dalla foglie più dure, ripuliti della "barbetta interna" e tagliati a quarti
metà aceto bianco e metà acqua
sale

Procedimento:

Portare a bollire l'acqua, l'aceto e salare.

Tuffarvi dentro i quarti di carciofi e lasciar bollire, dalla ripresa del bollore per 6 - 7 minuti, quindi scolare.

Lasciare i carciofi ad asciugare per 24 ore, quindi metterli in vasi e ricoprire di olio EVO.

Non chiudere i barattoli, immediatamente, aspettare per essere sicuri che non occorra altro olio.

Io non metto spezie, ma volendo...

Pronti dopo un mese.



[Vai alla discussione sul forum](#)