

## Carciofi in salsa aromatica



### Ingredienti (per 1 porzione)

2 carciofi  
1/4 di limone tagliato a fette  
2 pomodori pelati  
2 cipollotti  
erbe aromatiche tritate a piacere  
olio extra vergine di oliva  
sale  
pepe

### Procedimento

1. Taglio il gambo ai carciofi in modo che possano stare in piedi, elimino le foglie esterne più dure e le punte spinose delle foglie stesse. Li immergo in una terrina di acqua fredda acidulata con il limone.
2. In una casseruola sufficientemente ampia dispongo i carciofi in piedi e riempio per metà di acqua leggermente salata. Aggiungo le fette di limone rimaste, porto a bollore e abbasso il fuoco al minimo.
3. Metto sopra i carciofi un coperchio o piatto resistente al calore in modo che rimangano immersi nell'acqua e cuocio per 25 minuti finché non saranno teneri.
4. Nel frattempo preparo la salsa. Metto in una casseruola i pomodori, i cipollotti, le erbe aromatiche, l'olio, il sale e il pepe. Lascio semplicemente riposare il tutto in modo che gli aromi si amalgamino.
5. Quando i carciofi saranno cotti, li levo dal tegame e li metto ad asciugare su carta da cucina, poi li trasferisco su un piatto da portata.
6. Intiepidisco la salsa sul fuoco, la verso sopra i carciofi e servo.