



Patate E Carciofi

Semplice e senza tempo

Ingredienti

3 patate medie

6 carciofi

1 spicchio d'aglio

Olio

Sale

Pepe





Preparazione

Niente di più gustoso e tradizionale nei freddi mesi invernali!

Patate e carciofi sono qualcosa di immancabile per farci coccolare e scaldare nel freddo inverno.

Da dove iniziare?

Semplice, dai carciofi!

Pulite i carciofi iniziando dalle foglie esterne più dure.

Assicuratevi che non sia presente del pelo internamente, o in tal caso rimuovetelo con l'aiuto di uno scavino o di un coltello se decidete di tagliarli a spicchi.

Man mano che li pulite, metteteli in una ciotola riempita di acqua e spremeteci dentro il succo di un paio di limoni lasciandovi al suo interno anche la loro buccia.

Terminato con i carciofi, procedete con le patate.

Lavate e pelate le patate. Poi, tagliatele a pezzetti oppure a fette non troppo sottili.

Preparate ora una padella capiente e iniziate col cospargerla con dell'abbondante olio evo. Aggiungete, ora le patate e poi i carciofi.



Salate, pepate e lasciate cuocere coperti girando di tanto in tanto.

Se necessario, aggiungete dell'acqua in fase di cottura.

Una volta che entrambi le patate e i carciofi saranno cotti, portate a tavola questo piccolo grande capolavoro della natura, e lasciatevi coccolare dalla semplicità.