

PULIRE IL CARCIOFO SENZA SPINE

I **carciofi senza spine**, chiamati anche carciofi romani o mammole, sono ideali per essere preparati ripieni, grazie alla forma ampia e arrotondata che li caratterizza.

I carciofi a contatto con l'aria ossidano molto facilmente, annerendosi e lasciando tracce nere sulle mani di chi li tocca, quindi quando li andrete a preparare ricordatevi di usare dei guanti oppure di strofinarvi le mani con del limone. Inoltre, una volta tagliati, immergete i carciofi immediatamente in acqua acidulata (con succo di limone) fino al momento del loro utilizzo.

Vediamo come pulire e tagliare i carciofi :



1) Tagliate, per prima cosa, il gambo del carciofo alla base e, con l'aiuto di un coltellino eliminate le foglie esterne più dure.



2) Eliminate, sempre con l'aiuto di un coltellino, eventuali foglie che sono rimaste attaccate alla base del carciofo.



3) Ed ecco il carciofo completamente pulito dal gambo e dalle foglie esterne più dure.

4) Tagliate il carciofo a circa 2/3 della sua altezza.



5) Eliminate quindi la barba del carciofo: con un cucchiaino



incidete tutto il perimetro interno del carciofo ed estraete la parte centrale e la barba del carciofo molto delicatamente, in modo da non rompere il carciofo.



6) Ed ecco il carciofo pronto per essere riempito.



7) Immergete il carciofo in una ciotola contenente acqua e limone in modo che non diventi nero.