

PULIRE IL CARCIOFO CON LE SPINE

Pulire i **carciofi**, al contrario di quello che si può pensare, è una preparazione piuttosto semplice anche se richiede un po' di tempo e pazienza. Di seguito vediamo come si puliscono i carciofi con le spine, ideali per essere preparati fritti, trifolati o, più semplicemente, bolliti e serviti con una vinaigrette.

1) Il carciofo contiene delle sostanze che si attaccano alla pelle e a contatto con l'aria ossidano: quindi quando andrete a pulire i carciofi strofinate le mani con del limone oppure indossate dei guanti per evitare che diventino nere.



Quando il carciofo viene tagliato, tende a diventare subito scuro, in quanto a contatto con l'aria ossida molto velocemente. Per evitare tutto ciò, preparate una ciotola capiente contenente dell'acqua e del limone tagliato a spicchi, dove andrete ad immergere i carciofi appena li avrete tagliati.

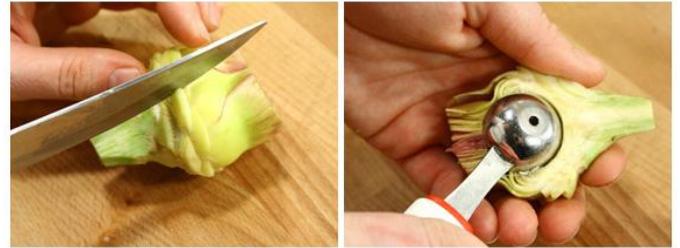
2) Iniziate adesso a pulire i vostri carciofi: con un coltello tagliate il gambo del carciofo alla base e tenetelo da parte ed eliminate, sempre con l'aiuto di un coltello, le foglie più esterne e dure.



3) Eliminate, sempre con un coltello, eventuali foglie che sono rimaste attaccate alla base del carciofo.



ed ecco il carciofo completamente pulito dalle foglie esterne dure e dalle punte.



4) Tenendo il carciofo appoggiato sul tagliere tagliatelo a metà nel senso della lunghezza. Con l'aiuto di uno scavino eliminate la peluria interna. Questa operazione può essere fatta anche utilizzando la punta di un coltellino o di un pelapatate. Volendo, potete eliminare la barba del carciofo anche dopo aver fatto bollire il cuore del carciofo intero.



Tagliate quindi i carciofi: prendete ogni metà e tagliatela in due parti. Oppure potete tagliare il carciofo in fettine più sottili, tagliando ogni carciofo in 8 parti uguali.



Appena avrete tagliato i carciofi come meglio desiderate, immergeteli immediatamente nell'acqua acidulata.



Pulite i gambi eliminando lo strato più esterno e coriaceo. Tagliate i gambi della lunghezza desiderata e immergete anch'essi nell'acqua acidulata fino a che non avrete terminato il taglio di tutti i carciofi e potrete quindi procedere alla cottura degli stessi.