



Carciofi e patate in padella con olive

Ingredienti:

- 2 confezioni di Olive greche snocciolate con peperoncino Saclà 100 g
- 4 carciofi
- 4 patate
- 2 spicchi d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 limone
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.

Preparazione:



- Pulite con cura i carciofi eliminando prima le parti spinose, la punta, il gambo e le foglie coriacee più esterne ed infine la barbetta centrale. Riponeteli in acqua con qualche goccia di limone per evitare che si anneriscano.
- Sbucciate le patate, lavatele accuratamente e tagliatele a pezzetti.
- Tagliate i carciofi a spicchi regolari.
- In una padella fate soffriggere gli spicchi di aglio in tre cucchiaini di olio extra vergine di oliva, aggiungete le patate e i carciofi. Aggiustate di sale e mescolate per qualche minuto.
- Aggiungete un bicchiere di acqua calda e lasciate cuocere per circa 15 minuti coprendo la padella con un coperchio.
- A cottura ultimata aggiungete le Olive greche snocciolate con peperoncino Saclà e il prezzemolo precedentemente tritato.
- Servite con un calice di Cataratto e ... buon appetito!