

Patè di carciofi

INGREDIENTI:

1 kg di carciofi già puliti,
1,2 l di acqua,
500 ml di aceto bianco,
1 spicchio d'aglio,
pepe qb,
sale qb,
olio evo.

Tagliare i carciofi a metà e tenerli in acqua acidulata fino al momento di lessarli.
In una pentola alta mettere acqua, aceto e i carciofi scolati e farli cuocere finché non si saranno ammorbiditi.

Scolarli per bene in modo che perdano l'acqua in eccesso e metterli in un frullatore insieme a sale, pepe, lo spicchio d'aglio e abbondante olio d'oliva.

Frullare fino a rendere il composto liscio e cremoso a questo punto metterlo nei vasetti di vetro precedentemente sterilizzati, coprire con un po' d'olio, chiudere bene e far bollire per 30' in acqua per rendere tutto ben sterile.

Se si vuole un sapore più particolare si possono aggiungere capperi o acciughe sotto sale quando si frulla.

Ideale su crostini, con la bresaola o con carni bollite.