

## **Carciofini sott'olio (3 barattoli circa)**

### INGREDIENTI:

1,5 kg di carciofi quelli piccoli (la quantità si riferisce a prima di pulirli),  
1 l di aceto di vino bianco,  
1 l di acqua,  
7 bacche di ginepro,  
2 foglie di alloro per la bollitura + 1 foglia in ogni barattolo,  
1 spicchio d'aglio,  
1 peperoncino,  
1 cucchiaino di pepe verde in salamoia,  
1 cucchiaino di sale circa,  
olio d'oliva qb.

Pulire i carciofi (togliere le foglie esterne, pulire il gambo e togliere l'estremità) e se sono un po' più grandi tagliarli a metà oppure lasciarli interi e metterli in acqua acidulata. In una pentola alta mettere l'aceto, l'acqua, le bacche di ginepro, 2 foglie di alloro e il sale e portare tutto a bollire a questo punto metterci dentro i carciofi puliti e scolati dall'acqua aspettare che inizi di nuovo a bollire e lasciar cuocere per 10', scolarli per bene e disporli su un canovaccio pulito per fargli perdere tutta l'acqua per 2h circa. Intanto tritare il peperoncino, lo spicchio d'aglio a fettine e asciugare il pepe verde dalla salamoia. Quando i carciofini saranno asciutti iniziare a riempire i barattoli di vetro sterilizzati distribuendo l'aglio, il pepe, il peperoncino e una foglia di alloro, coprire con l'olio (aspettare prima di chiudere i barattoli perché l'olio viene assorbito e quindi va rabboccato), chiudere bene i barattoli e aspettare 2-3 settimane prima di consumarli.