

CARCIOFI ALLA GIUDIA



I carciofi alla giudia è un piatto della tradizione romana che proviene dalla cucina ebraica. I carciofi vengono aperti a "fiore" e fritti in abbondante olio. Nell'Isola Tiberina, dove c'è l'antico ghetto ebraico di Roma. Qui numerosi ristoranti lo dichiarano il loro piatto forte.

In realtà era la pietanza servita per spezzare il digiuno del kippur dopo le tradizionali 24 ore di preghiere del giorno dedicato all'espiazione.

Ingredienti per 4 persone.

- 8 carciofi romani senza spine.
- 1 limone.
- Abbondante olio di oliva.
- Sale e pepe nero macinato.

***Pulite i carciofi,
liberateli dalle foglie
esterne più dure e
asportate le punte.
Lasciate i gambi
attaccati, ma
tagliateli ad
un'altezza di circa 5
centimetri e con un
coltellino affilato
sbucciateli e togliete
la parte dura.***



Allargate le foglie il più possibile sino ad ottenere un fiore con i petali ben aperti.



Man mano che i carciofi saranno puliti poneteli in un recipiente colmo d'acqua fredda, nella quale avrete spremuto il limone.



Asciugate molto bene i carciofi, salate e pepate la parte interna e poneteli a cuocere in abbondante olio ben caldo, rigirando spesso per uniformare la cottura, ma facendo attenzione a che la temperatura dell'olio rimanga costante e non salga eccessivamente.



***Sgocciolate i carciofi,
passateli nella carta
assorbente, e solo al
momento di servirli tornate a
friggerli per qualche minuto in
olio caldo. Salate, pepate
nuovamente e quindi serviteli
caldissimi.***



Pulite i carciofi, liberateli dalle foglie esterne più dure e asportate le punte. Lasciate i gambi attaccati, ma tagliateli ad un'altezza di circa 5 centimetri e con un coltellino affilato sbucciateli e togliete la parte dura. Allargate le foglie il più possibile sino ad ottenere un fiore con i petali ben aperti. Man mano che i carciofi saranno puliti poneteli in un recipiente colmo d'acqua fredda, nella quale avrete spremuto il limone. Asciugate molto bene i carciofi, salate e pepate la parte interna e poneteli a cuocere in abbondante olio ben caldo, rigirando spesso per uniformare la cottura, ma facendo attenzione a che la temperatura dell'olio rimanga costante e non salga eccessivamente. Sgocciolate i carciofi, passateli nella carta assorbente, e solo al momento di servirli tornate a friggerli per qualche minuto in olio caldo. Salate, pepate nuovamente e quindi serviteli caldissimi.