



MANDRAROSSA

Rosa Giovinco – Menfi, Sicilia

Carciofi alla viddanedda

Secondo

Ingredienti:

- *carciofi*
- *patate q.b.*
- *aglio q.b.*
- *prezzemolo q.b.*
- *pepe q.b.*
- *olio q.b.*

Preparazione:

Si puliscono i carciofi eliminando le foglie esterne e tagliando le punte. Si allargano le foglie, si lavano e si riempiono con aglio a pezzettini, prezzemolo, sale, pepe e un filo di olio. Si sistemano in una casseruola aggiungendo dei pezzettini di patate, su una base di un po' di acqua e un po' di olio. Si lasciano cuocere con il coperchio per circa mezz'ora.

Abbinamento:

Mandarossa Fiano



www.mandarossa.it



Mandarossa Copyright - Riproduzione Riservata - Foto Giò Martorana
