



Unioncamere
Veneto



EXPONIAMO IL VENETO
E C C E . V e n e t o

RICETTA

37) "Castrature" del Carciofo violetto di Sant'Erasmus

Le "castrature=potature" sono i carciofini della prima fioritura della pianta, che vengono potati per far vegetare meglio gli altri.

Ingredienti per 6 persone:

24 castrature
1 cipolla
1 o2 spicchi d'aglio
60 gr. di pancetta
olio extra-vergine d'oliva
½ bicchiere di vino bianco
sale e pepe

Eliminare le foglioline più esterne e dure dei carciofini e togliere anche la parte esterna dei gambi. Soffriggere in poco olio il trito di cipolla, aglio, e pancetta, aggiungere i carciofini tagliati a metà e rosolarli delicatamente, aggiungere il vino bianco e sfumarlo a fuoco vivace, riabbassare la fiamma e ultimare la cottura.