

Carciofi Alla Brace

Decapitare i carciofi dalle spine che sono abbastanza indigeste. Non togliere le foglie esterne dure. Togliere i gambi. Tenendo i carciofi per il fondo battere un po' l'estremità (dove c'erano le spine) sul bordo del tavolo in modo che si schiudano leggermente come fiorellini che sbocciano. Disporli sulla griglia, fondo in basso e condirli con 1 buona presa di sale, un po' d'aglio tritato, se piace, peperoncino, o in alternativa una presa di origano e mentuccia (il mio preferito). Questo per ogni carciofo. Il tocco finale: due cucchiaini d'olio di frantoio ciascuno fanno penetrare l'ignobile intruglio fin dentro il povero carciofo, che cos'è preparato verrà immediatamente posto sulle braci e fatto cuocere finché le foglie esterne dure sono carbonizzate. Non andavano tolte perché fanno da recipiente di cottura. A questo punto si mangiano sfogliando come al solito, e alla fine rimane il tenerissimo fondo.

Ingredienti

Carciofi
1 Presa Sale
Poco Aglio Tritato
Peperoncino (o Origano E Mentuccia)
2 Cucchiaini Olio D'oliva

Note

Preparazione: 25 minuti.