

I carciofi alla giudia



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – I carciofi alla giudia sono un piatto tipico della cucina ebraica laziale. La ricetta è nata nel ghetto di Roma e, in pratica, si tratta di carciofi fritti. Per quanto la ricetta sia effettivamente molto semplice, per riuscire al meglio è necessario prestare particolare attenzione ad alcuni passaggi durante la preparazione. E' fondamentale, inoltre, scegliere un carciofo che si presti bene : Sono perfetti i romaneschi, tondi, teneri e senza spine.

Ingredienti

Succo di limone qb

Sale

Pepe

Carciofi

Abbondante olio per friggere

Pulire i carciofi scartando le prime foglie esterne, quelle più dure e mondare il gambo togliendo la parte esterna.

Metterli in ammollo in acqua e succo di limone, poi asciugarli per bene.

Aprire i carciofi leggermente pressando con delicatezza la

cima su un piano di lavoro. Scaldare bene l'olio di semi e immergere i carciofi a testa in giù. Dopo poco togliere i carciofi e lasciarli asciugare su carta assorbente, salare e pepare. Scaldare nuovamente per bene l'olio, infilzare una forchetta alla base del carciofo e friggerli nuovamente.

Secondo alcuni è necessario vaporizzare dell'acqua sul carciofo per una maggiore croccantezza ma è un passaggio che si può tranquillamente evitare.

Il carciofo alla giudia è pronto quando le foglie risultano ben croccanti e dorate e il cuore del carciofo e il gambo risultano morbidi e ben cotti.