Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carciofi fritti

Ingrédients

Préparation

J'enlève les premières feuilles qui sont très dures et je nettoie la tige. Je coupe l'artichaut en deux et enlève la 'barbe' et puis en quatre.
Au fur et à mesure, je les dépose dans de l'eau citronnée pour qu'ils ne noircissent pas !
Je les sèche. Je les passe dans la farine, dans les oeufs battus et assaisonnés, et dans la chapelure et ensuite dans la friteuse.
Je les mange très chauds avec un fil de jus de citron et fleur de sel.

Commentaires

12 artichauts de petites taille

Notes :