



Ricetta

Carciofi in salsa al pistacchio

Un sano e sorprendente antipasto

20 min

Tempo di preparazione



40 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

CARCIOFI

4 grossi carciofi, circa 1 kg

Un po' succo di limone per l'acqua di cottura

1 rametto rosmarino

SALSA

10g peperoncino essicato

50g pistacchi salati tritati

0,5dl olio d'oliva

10g fleur de sel

1 limone a pezzetti

Ecco come si prepara

1 di 2

CARCIOFI Cuocere i carciofi in acqua salata bollente con il succo di limone e il rosmarino per 15–20 minuti. Scolare accuratamente.

2 di 2

SALSA Lavorare accuratamente peperoncino, pistacchi, olio e sale in un mortaio. Servire i carciofi con la salsa e il limone.