

Tjarin ai carciofi

2 carciofi
100 gr speck o pancetta
olio extravergine di oliva
burro
un limone

I Tjarin si cuociono per
quattro minuti in acqua bollente
salata.

Preparate la parte carnosa dei carciofi tagliata a striscioline e trattata con il succo del limone, così non annerisce. Cuoceteli in poca acqua, rosolateli brevemente con olio e burro insieme all'olio speck o alla pancetta. Cuocete al dente i Tjarin 60 gr a persona.

Azienda Agricola Olivazzi - Quattordio (AL) Italy



Cesarina Della Sala

 www.olivazzi.it