



Antipasto di carciofi con pancetta

[Del 21/01/2001 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Verdure](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 2 carciofi, 40 g di pancetta affumicata tagliata sottile, 35 g di formaggio pecorino semi-stagionato, 20 g di olio d'oliva extra-vergine, 1/2 di limone, 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale

Pulisci i carciofi, riducili a fettine sottili e immergili in acqua e succo di limone. Taglia la pancetta a striscioline. Fai scaldare sul fuoco una padella antiaderente e mettilci la pancetta ad abbrustolire per 3-4 minuti. Taglia il pecorino a listarelle sottili, quindi prepara il condimento con olio d'oliva, succo di limone, sale, prezzemolo e mettilo sui carciofi, mescolando bene. Aggiungi ai carciofi gli altri ingredienti (la pancetta abbrustolita e il pecorino) solo al momento di servire in tavola.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]