

La Ricetta Carciofi “Ndurat’ e Fritt’

I carciofi indorati e fritti alla napoletana sono gli ideali per essere serviti come **antipasto**, per un buffet, ma anche come **contorno** accompagnati ad un'insalatina. Con una spruzzatina di limone poi, risulteranno ancora più buoni. La preparazione è molto semplice e non ci vorrà tanto tempo preparare la base e friggerli

Ingredienti

- carciofi, **8**
- uova, **3**
- farina, **50 gr**
- sale
- pepe
- olio

Preparazione

1. Iniziamo pulendo i carciofi ed eliminando le foglie più dure, quelle esterne insomma. Dopodiché tagliamo le punte dei carciofi e puliamo il gambo.
2. Tagliamo i carciofi a fettine sottile e poi passiamoli prima nella farina, poi nell'uovo precedentemente sbattuto, saliamo e pepiamo e friggiamo in una padella con olio bollente.
3. Con l'aiuto di una schiumarola solleviamo i carciofi, asciughiamoli su carta assorbente e serviamoli belli caldi.