



Crema di carciofi/crema di melanzane - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

conserva - crema - carciofi - crostini - pasta

1 Kg di carciofi (quelli che si trovano a buon prezzo a fine stagione)

Aceto di mele

Succo di limone

2 spicchi di aglio

2 foglie di alloro

Pepe nero in grani

Olio extra vergine oliva

2 barattoli di vetro da 250 cc

Pulire i carciofi, togliere la barba, tagliarli a metà e tuffarli in acqua e limone.

Mettere a bollire 2 l di acqua e 1 l di aceto di mele, aggiungere i carciofi, l'aglio, le foglie di alloro e il pepe in grani. Far cuocere finché non risultano teneri.

Sgocciolarli e farli asciugare per qualche ora su un panno. Frullarli con l'aglio poco sale e il pepe (ed eventualmente un po' di peperoncino), aggiungendo quanto olio serve a renderli cremosi. Invasare la crema e sterilizzare i barattoli in acqua bollente per 20 min, oppure mettere i vasetti nel mo fino a quando il contenuto non comincia a sobbollire. Toglierli, tappare subito, involgerli in un panno e lasciarli raffreddare per 12 ore

Si conservano bene per 2/3 mesi. Quando si apre la confezione mantenerla poi in frigo coperta di olio.

Questa crema è adatta per spalmare crostini, per aggiungere a delle fettine di carne o per condire una pasta.