

Carciofini



Product Categories: [Sottoli](#)

Product Summary

Peso netto 160 gr.6,00 €

Creata i cuori di carciofo, li cuociamo in acqua bollente con aceto bianco (per prevenire un'eventuale ossidazione del prodotto), sale. Raggiunta la giusta cottura, scoliamo e lasciamo riposare i carciofini su un canovaccio per circa una ½ ora, quindi li mettiamo nei vasetti e li ricopriamo di Olio Extra Vergine D'Oлива. Tappiamo, e a bagno maria sterilizziamo il tutto. Ottimi come accompagnamento ai Salumi Misti o agli Arrostiti di Caccia.

Per ordinare o per avere maggiori informazioni:

(tel) +39 0533 71 90 02

Email info@cortemadonnina.it