

## Aghinares alla polita

### Carciofi alla polita

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

### Ingredienti

8 carciofi, 3 limoni, 6 cipolline fresche, 10 cipolle grandi secche, 1/2kg di patate piccole, 1 mazzetto di aneto tritato, 1 tazza d'olio, sale, pepe

### Preparazione

Pulite i carciofi. Togliete le foglie dure e le parti dure. Tagliate le estremità delle foglie tenere e togliete i pelini dall'interno. Strofinateli con il limone e lasciateli nell'acqua. Tritate le cipolline fresche e tagliate in quattro parti quelle secche. Mettetele nella casseruola con i carciofi e le patate. Aggiungete l'olio, l'anitho, il pepe e l'acqua necessaria per ricoprire il tutto. Lasciate bollire per circa 90 minuti fino al completo assorbimento dell'acqua.

### Note

Variazione:  
Se volete, aggiungete 3 carote tagliate a fettine.