



### RECETTE DES ARTICHAUX A LA GIUDIA

On dépouille les artichauts de leurs feuilles vertes et on coupe également le trognon jusqu'au blanc, puis, à l'aide d'un couteau pointu et tranchant, on les incise à spirale, en partant du trognon et allant vers le sommet, de façon à éliminer toutes les parties coriaces. Les artichauts salés doivent être frits dans une grande quantité d'huile (ils doivent flotter). Après 20 minutes, on les enlève et on les ouvre en forme de rose. On les remet dans la poêle et on fait chauffer l'huile très fort pendant 2 - 3 minutes, et à la fin on les fait égoutter et on les sert bien chauds.

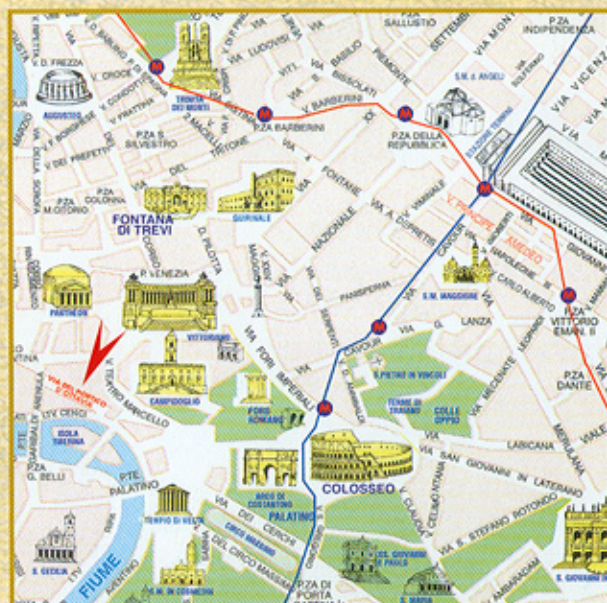


IMMAGINE ITALIA - Tel. (06) 598250 - e-mail: immat@tin.it

*Artichauts à la Giudìa  
Filets de morue  
De Rome toutes les spécialités  
Poisson frais en toute bonne foi  
Je le jure et je le parie  
Vous les trouverez seulement chez*

## “GIGGETTO”

• AL PORTICO D'OTTAVIA •

VIA DEL PORTICO D'OTTAVIA, 21/A-22  
00186 ROMA • ITALIA  
Tel. +39 - 06 6861105 • Fax +39 - 06 6832106



Trattoria da  
**“GIGGETTO”**  
• AL PORTICO D'OTTAVIA •



• ROMA •  
ITALIA