

Fondi in tecia

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 12 Dicembre 2012 09:52 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 12 Dicembre 2012 10:01

Fondi in tecia

Un piatto tipico della tradizione veneta sono i fondi di carciofo cotti in un semplice soffritto di olio, aglio e prezzemolo. I fondi in **tecia**, ovvero pentola, sono facili da preparare e ottimi come contorno o antipasto. Esiste anche la variante in rosso che prevede a fine cottura l'aggiunta di passata di pomodoro.



Dosi per quattro persone: 8 fondi carciofo, olio, sale, pepe, prezzemolo, burro, aglio, passata di pomodoro.

Mettere i fondi di carciofo in una pentola, **tecia**, con olio, sale, pepe, aglio, prezzemolo e, volendo, un po' di burro. Cuocere a fuoco lento e a fine cottura, se desideriamo la versione in rosso, aggiungere la passata di pomodoro e correggere di sale.

