

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di Provola da 80 gr
- 8 carciofi
- 250 gr di zucchero semolato
- 200 gr di acqua calda
- Peperoncino in polvere
- Sale

Cuocere allegramente in una padella con poco olio i carciofi tagliati a fette, aggiungere sale e mettere da parte.

Salsa caramello: Cuocere lo zucchero fino a farlo caramellizzare, aggiungere il peperoncino in polvere e subito l'acqua calda lentamente. Filtrare e far raffreddare.

Riscaldare una padella antiaderente con un velo di olio, mettere la provola e cuocere velocemente da ambo i lati.

Servire la Provola dei Nebrodi con i carciofi e il caramello di peperoncino.

N.B. In mancanza di carciofi la ricetta si può realizzare con melanzane