

Κλασική συνταγή για αγκινάρες αλά πολίτα. Φανταστικό λαδερό φαγητό, νηστίσιμο και τόσο νόστιμο. Για τους λάτρεις της αγκινάρας!

Τι θα χρειαστείτε

800 γρ. καθαρισμένες αγκινάρες (πάτοι)

2 μέτριες πατάτες

1 μεγάλο κρεμμύδι φιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδο

2 καρότα

1/2 ματσάκι άνηθο

1-2 φρέσκα κρεμμυδάκια, και το πράσινο μέρος

Χυμός λεμονιού

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Αγκινάρες αλά πολιτά

Εκτέλεση συνταγής

Σε κατσαρόλα σε ελαιόλαδο σωτάρουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο. Προσθέτουμε το σκόρδο σε φετάκια και το καρότο σε ροδέλες.

Ρίχνουμε και τις αγκινάρες και σωτάρουμε λίγη ώρα ακόμα, με προσοχή να μην καεί το κρεμμύδι και το σκόρδο.

Στη συνέχεια προσθέτουμε τις πατάτες σε κυβάκια, το φρέσκο κρεμμυδάκι και βάζουμε νερό να καλύπτονται τα λαχανικά.

Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσουν οι αγκινάρες, περίπου 35 λεπτά.

Τα τελευταία 10 λεπτά του μαγειρέματος ρίχνουμε τον άνηθο και το στυμμένο λεμόνι.

Σερβίρουμε στα πιάτα με λίγο έξτρα ακόμα ελαιόλαδο.

Ταιριάζει τέλεια με φέτα και φρέσκο ψωμάκι!

Καλή όρεξη

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Αρακάς λαδερός](#)

Αγκινάρες αλά πολιτά

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε κατσαρόλα σε ελαιόλαδο σωτάρουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο.
- 2 Προσθέτουμε το σκόρδο σε φετάκια και το καρότο σε ροδέλες.
- 3 Ρίχνουμε και τις αγκινάρες και σωτάρουμε λίγη ώρα ακόμα, με προσοχή να μην καεί το κρεμμύδι και το σκόρδο.
- 4 Στη συνέχεια προσθέτουμε τις πατάτες σε κυβάκια και βάζουμε νερό να καλύπτονται τα λαχανικά.
- 5 Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσουν οι αγκινάρες, περίπου 35 λεπτά.
- 6 Τα τελευταία 10 λεπτά του μαγειρέματος ρίχνουμε τον άνηθο και το στυμμένο λεμόνι.
- 7 Σερβίρουμε στα πιάτα με λίγο έξτρα ακόμα ελαιόλαδο. Ταιριάζει τέλεια με φέτα και φρέσκο ψωμάκι!
Καλή όρεξη Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Αρακάς λαδερός](#)