

PRIMI PIATTI

# Fusilli affumicati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *40 min*    COTTURA: *12 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Un piatto semplice, fresco e facile da preparare. La pasta condita coi carciofi ed il prosciutto affumicato presenta un buon equilibrio di sapori e consistenze.

## INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr

CARCIOFI 4

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO 150  
gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Lessate la pasta in acqua salata, conditela con un po' d'olio e lasciatela raffreddare.



2 Pulite i carciofi, tagliateli a fettine molto sottili e lasciateli a bagno in acqua e limone.



**3** Tagliate il prosciutto a striscioline sottili.

Condite la pasta con i carciofi, il prosciutto, il prezzemolo e una macinata di pepe.





4 Irrorate con altro olio e servite.

