

PRIMI PIATTI

Mezze penne con carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di mezze penne
4 carciofi
80 g di prosciutto crudo a cubetti
1 carota
1 cipolla o scalogno
maggiorana
1 limone
olio extravergine di oliva
parmigiano grattugiato
pepe
sale.

PREPARAZIONE



- 2** Pulire bene i carciofi togliendo le spine e la barba, tagliarli a spicchietti e metterli mano a mano a bagno in acqua acidulata con il succo di limone in modo che non anneriscano. Tritare carota e cipolla e farla soffriggere con l'olio a fuoco dolce per qualche minuto mescolando spesso.



- 3** Unire quindi i carciofi ben sgocciolati, salare e pepare a piacere e cuocere a fuoco basso per 10 - 15 minuti.



- 4 Bagnare ogni tanto se necessario con acqua calda; 2 minuti prima del termine di cottura unire il prosciutto tagliato a cubetti e la maggiorana tritata.



- 5 Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla bene e condirla subito con il sugo preparato e parmigiano grattugiato a piacere.

