

PRIMI PIATTI

Pappardelle ai funghi e carciofi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di pappardelle
80 g di burro
1 cipolla piccola
1/4 di panna liquida fresca
100 g di prosciutto cotto
200 g di funghi freschi
2 carciofi teneri
1 cucchiaio di farina bianca
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Fate un soffritto con una cipolla piccola tagliata sottilissima, mettetevi i carciofi ben puliti e tagliati a fette ed il prosciutto tagliato a dadini; salate e pepate; togliete dal fuoco quando i carciofi saranno morbidi.

Cospargete con un po' di farina bianca, mescolate con cura e versate in un solo colpo la

panna sempre mescolando. Appena giunge a bollore spegnete il fuoco.

Bollite abbondante acqua salata e portate le pappardelle a meta cottura, scolatele e condite con il sugo preparato. Passate in forno caldo e gratinate per 10/15 minuti a calore moderato.