PRIMI PIATTI

Pasta con i carciofi

di: camalyca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

PASTA CORTA 400 gr

CARCIOFI 6

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO

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

LIMONE 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite i carciofi, togliete le foglie esterne più dure e la parte superiore dei carciofi.

Tagliare in 4 e metteteli in acqua con il succo di limone per non farli annerire.

Tritare l'aglio.

In una padella mettete l'olio e l'aglio e soffriggere.

2 Unite i carciofi tagliati a pezzettini e fate cuocere fino a quando non diventano morbidi, unite il prezzemolo.

3 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela e mantecare con i carciofi.