

PRIMI PIATTI

## Pasta con i carciofi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La **pasta con i carciofi** è un piatto semplice e saporito, ma soprattutto è di facile realizzazione. Un primo tipico che si realizza principalmente in primavera quando i carciofi appunto sono nel loro massimo splendore. Questa ricetta che ci è stata lasciata da un'utente sul forum di Cookaround è di semplice realizzazione ed è per questo che l'abbiamo apprezzata decidendo di proporvela poiché è adatta anche a chi non è proprio esperto in cucina. In questo caso è stata usata una pasta fresca ma di certo potrete usare tutti i formati perché il sugo si presta bene a condire sia pasta lunga che corta.

Se amate questo prodotto della terra vi invitiamo a provare anche la [frittata di carciofi](#): eccellente!

## INGREDIENTI

PASTA CORTA 400 gr

CARCIOFI 5

PREZZEMOLO 1 ciuffo

CIPOLLE 1

OLIVE NERE una manciata -

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

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta della pasta con i carciofi, per prima cosa bisogna pulire e tagliare a fettine sottili i carciofi, avendo cura di togliere le foglie esterne e la barba interna

Tritare la cipolla.



- 2 Versate l'olio nella padella, aggiungete la cipolla e fatela rosolare, aggiungete i carciofi, le olive snocciolate, il prezzemolo, sale e pepe.



**3** Coprite e fate cuocere per 15 minuti circa.

Nel frattempo fate lessare la pasta in una pentola con abbondante acqua salata, scolatela al dente e aggiungetela al condimento, mescolare bene e aggiungere poca acqua di cottura se necessario.

Servire subito.



## CONSIGLIO

**Potrei utilizzare anche i carciofi surgelati visto che non è periodo?**

Sì, vanno bene anche quelli.

**Ma potrei aggiungere un po' di prosciutto cotto a dadini che ho da consumare?**

Sì certo, darà più sapore.

**Quanto tempo prima posso preparare il sugo?**

Anche un paio di ore prima.

