

PRIMI PIATTI

# Penne al ragù di spigola e carciofi

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



## INGREDIENTI

carciofi  
aglio  
olio extra vergine  
un'alicetta  
penne  
sale e ovviamente la spigola.

## PREPARAZIONE

**1** Pulire la spigola:



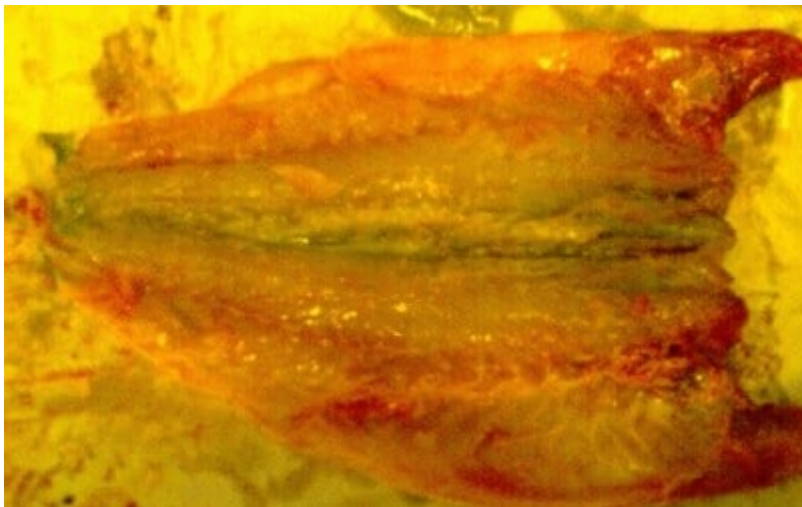
2 Soffriggere l'aglio, il peperoncino e un'alice in pentola con dell'olio.



3 Tolle le foglie legnose ai carciofi, sbucciati i gambi e lasciati interi per decorare i piatti, buttare tutto in pentola per far insaporire nell'olio, poi sfumare con del vino bianco secco, 2 bicchieri d'acqua e chiusa la pentola a pressione, lasciarli cuocere per 10 minuti.



- 4 Nei minuti di attesa, preparare la spigola, spinarla e sfilettarla per bene. Tagliare i filetti di spigola in straccetti.





- 5 Pronti i carciofi, adagiare gli straccetti di spigola nella pentola e lasciar cuocere per poco tempo senza coperchio, intanto cuocere le penne in acqua bollente salata. La spigola non deve friggere.



- 6 Scolata la pasta un po' prima del dovuto, aggiustare prima di sale il ragù, lasciar terminare la cottura delle penne nel ragù. Impiattare col solito filo d'olio a crudo e servito caldo.



