

PRIMI PIATTI

Pennette alla crema di carciofi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PASTA CORTA tipo pennette - 320 gr
CARCIOFI 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 25 gr
CIPOLLINE 2
VINO BIANCO 1 bicchiere
SALE FINO
PEPE NERO

Che buona la **pasta con i carciofi di stagione!** Quelli primaverili sono teneri e profumati, adatti ai palati più esigenti. Tuttavia, se non ami molto ritrovarli a pezzi nei piatto perché non provi a cucinare questa semplice crema di carciofi per condire un buon piatto di pastasciutta?

Ecco per te una selezione di ricette con i carciofi che potrebbero piacerti, cerca la tua preferita!

[Carciofi alla romana](#)

[Carciofi fritti](#)

[Paté di carciofi](#)

PREPARAZIONE

1 Metti a bollire una pentola con abbondante acqua, nel frattempo pulisci i carciofi, separali dai gambi, toglì con le mani le foglie esterne più dure, taglia con un coltello la punta con le spine, elimina anche l'eventuale barbetta centrale (non sempre è presente) e poi tagliali a spicchi.

Con un coltello sbuccia i gambi e tagliali a tocchetti. Nel frattempo l'acqua sarà arrivata a bollore, tuffaci i carciofi e i gambi tagliati e fai cuocere fino a che non saranno morbidi. Ci vorranno 10 minuti circa.

Al termine scola i pezzi di carciofo in uno scolapasta e lascia lì.

2 Prendi una padella e versa l'olio sul fondo, pulisci le cipolline e tagliale a rondelle, uniscile all'olio e accendi il fuoco. Aggiungì i carciofi scolati e fai insaporire per qualche minuto mescolando con un cucchiaio di legno, a questo punto sfuma con il vino bianco e fai cuocere ancora per una decina di minuti.

3 Adesso con un frullatore ad immersione o con un passaverdura, riduci tutto in crema e lascia nella padella.

4 Adesso riempi una pentola capiente con acqua potabile e, quando sarà giunta a bollore versaci un pugno di sale grosso. Cuoci la pasta scelta lasciandola al dente, scolala con uno scolapasta e versala nella padella con la crema di carciofi.

Accendi il fuoco e mescola con un cucchiaio di legno per qualche minuto. Servi caldissima.