

PRIMI PIATTI

Strozzapreti con cuori di carciofo, crudo e panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

STROZZAPRETI 340 gr
CUORI DI CARCIOFO 6
PROSCIUTTO CRUDO 3 fette
CIPOLLA mezza cipolla -
PARMIGIANO GRATTUGIATO poco -
PREZZEMOLO poco -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4
cucchiari -
PAPRIKA FORTE poca -
SALE
PEPE BIANCO
PANNA 100 ml

PREPARAZIONE

1 Triare finemente la copolla.

Mettete in una padella la cipolla con l'olio e fate soffriggere.



2 Unite i cuori di carciofo tagliati a pezzettini.



3 Unite poca acqua calda e fate cuocere per pochi minuti a fiamma bassa.



4 A metà cottura unite sale, pepe e paprika.



5 Quando ormai i carciofi sono quasi pronti unite il prosciutto crudo tagliuzzato.



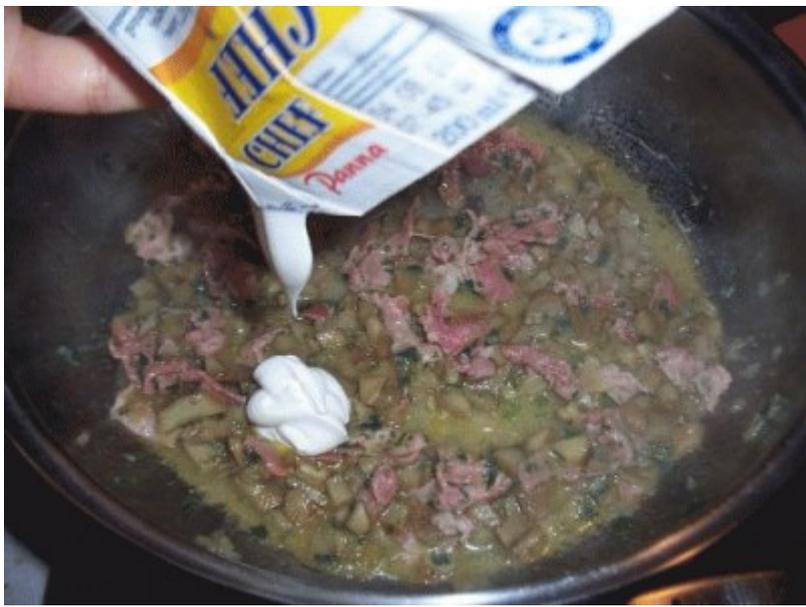
6 Unite il prezzemolo tritato.



7 Mescolare quindi unite il parmigiano.



8 A fiamma spenta unite la panna.



9 E mescolare.



10 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta.



11 Scolate la pasta ed unitela al condimento.



12 Mescolare.



13 E servite.

