

PRIMI PIATTI

Bavette carciofi e neonata

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

400 g di bavette

carciofi

neonata

1 scalogno

1 spicchio d'aglio

limone

sale.

Bavette carciofi e neonata, certo non è un primo di facile realizzazione, la neonata ormai è diventata un ingrediente difficile da reperire e soprattutto carissimama se la trovate, provate, è buonissimo.

PREPARAZIONE

- 1** Pulire i carciofi, levare le foglie dure e tagliare la parte esterna. Tagliare i carciofi a spicchi sottili e metterli con acqua acidulata.



2 Nel frattempo pulire lo scalogno, tagliarlo finemente e soffriggerlo con uno spicchio d'aglio.



3 Scolare i carciofi e aggiungerli allo scalogno e lasciar cuocere.



4 A cottura ultimata aggiungere solo una parte di neonata e mescolare bene.



5 Aggiungere qualche goccia di succo di limone.

Nel frattempo lessare le bavette, scolarle al dente, trasferirle in padella aggiungendo un po' di brodo e amalgamare bene.



- 6 Aggiungere la neonata restante e mantecare ancora aggiungendo una bella manciata di pepe fresco.



- 7 Finire di cucinare la pasta, aggiungendo, se è il caso, un altro po' di brodo di cottura.

