

PRIMI PIATTI

# Linguine ai carciofi e spigola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER 2 PERSONE

1 spigola di medie dimensioni  
200 g di cuori di carciofi surgelati  
200 g di linguine  
vino bianco  
olio d'oliva  
aglio  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere dell'acqua a bollire in un pentolino di medie dimensioni,  
sbollentare la spigola 2 minuti,



2 per poi spellarla con più facilità,



3 sfilettare con un coltello.



4 Tagliare a listarelle i carciofi scongelati, lasciarne qualcuno intero per guarnizione.



5 In una grossa padella soffriggere in abbondante olio 1 spicchio d'aglio sminuzzato e aggiungere i carciofi.



**6** Sfumare con vino bianco e aggiungere i filetti di spigola interi o spezzettati grossolanamente.



**7** Sfumare ancora con vino bianco e portare a cottura aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta.



8 Nel frattempo cuocere le linguine bene al dente, unirle al sughetto e mescolare bene per pochi minuti



9 Servire ben caldo.

