

SECONDI PIATTI

# Mazzancolle con carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

500 g mazzancolle

5 carciofi

prezzemolo

dado

vino bianco

1 cucchiaino curry

aglio

olio

peperoncino

## PREPARAZIONE

**1** Pulite i carciofi e tagliateli a spicchi.



**2** Pulite e lavate le mazzancolle.



**3** Mettete gli spicchi in una padella con un filo di olio e prezzemolo tritato, trifolateli.



4 Aggiungete le mazzancolle e mescolate.



5 Spolverate con il curry ed il peperoncino, versate il vino e mescolate.



6 Fate evaporare e terminate la cottura.

