

PRIMI PIATTI

Paccheri con carciofi brasati e mantecati al castelmagno

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 4 carciofi
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- 400 g di paccheri
- 50 g di castelmagno grattugiato
- 2 acciughe sott'olio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare lo scalogno e l'aglio.

Tagliare a julienne i carciofi.



2 In una padella mettete lo scalogno con l'aglio, le acciughe e l'olio e fate rosolare, unite i carciofi e fate insaporire.

Unite il vino e fare sfumare, regolate la fiamma al minimo e fate cuocere, unite dell'acqua se necessario.

Salate e pepate.

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



3 Quando la pasta è al dente unitela ai carciofi e fate mantecare con il castelmagno.

