

PRIMI PIATTI

# Pappardelle ai funghi e carciofi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

- 500 g di pappardelle
- 80 g di burro
- 1 cipolla piccola
- 1/4 di panna liquida fresca
- 100 g di prosciutto cotto
- 200 g di funghi freschi
- 2 carciofi teneri
- 1 cucchiaio di farina bianca
- sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Fate un soffritto con una cipolla piccola tagliata sottilissima, mettetevi i carciofi ben puliti e tagliati a fette ed il prosciutto tagliato a dadini; salate e pepate; togliete dal fuoco quando i carciofi saranno morbidi.

Cospargete con un po' di farina bianca, mescolate con cura e versate in un solo colpo la panna sempre mescolando. Appena giunge a bollore spegnete il fuoco.

Bollite abbondante acqua salata e portate le pappardelle a meta cottura, scolatele e condite con il sugo preparato. Passate in forno caldo e gratinate per 10/15 minuti a calore moderato.