

PRIMI PIATTI

Pasta con i carciofi semplice

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PASTA CORTA 400 gr

CARCIOFI 6

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

LIMONE 1

SALE

PREPARAZIONE

- 1 La **pasta con i carciofi semplice** è un piatto favoloso. Facile, buono e ricco di gusto è quello che ci vuole quando abbiamo zero idee e poca fantasia in cucina. Provate questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum e vedrete che successo. Pochi ingredienti, poche mosse, poca spesa fanno di questo piatto un piatto fantastico da realizzare soprattutto in primavera quando i carciofi sono al top della loro produzione e al mercato costano anche

relativamente poco! Realizzare questa ricetta vi assicuriamo sarà un gioco da ragazzi ma in men che non si dica avrete un piatto davvero molto buono.

Se amate questo genere di ingrediente vi consigliamo di realizzare anche gli [gnocchetti di carciofi con pancetta](#): strabuoni!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della **pasta con i carciofi semplice**, pulite i carciofi, togliete le foglie esterne più dure e la parte superiore dei carciofi.

Tagliare in 4 e metteteli in acqua con il succo di limone per non farli annerire.

Tritare l'aglio.

In una padella mettete l'olio e l'aglio e soffriggere.



- 2 Unite i carciofi tagliati a pezzettini e fate cuocere fino a quando non diventano morbidi, unite il prezzemolo.



- 3 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela e mantecare con i carciofi.





CONSIGLIO

Posso aggiungere qualche pomodorino?

Perché no!

Potrei utilizzare questa base di sugo per preparare delle lasagne?

Certo ma devi necessariamente aggiungere della besciamella.

Che vino potrei abbinare?

Ci sta bene un bianco, sia secco che frizzantino!