

PRIMI PIATTI

Penne rigate ai fondi di carciofo.

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

6-7 pezzi di fondo di carciofo freschi o surgelati
prezzemolo
aglio
olio
1 cipolla
1 fetta di bacon
pepe
pecorino grattugiato
sale.

PREPARAZIONE



2 Se i carciofi sono surgelati passarli velocemente in acqua calda salata per poter eliminare le foglie più dure e tagliare i fondi a in pezzi più piccoli.



3 Affettare sottile la cipolla, tagliare a pezzi grossi uno spicchio d'aglio, tagliare a pezzetti i carciofi e qualche foglia di prezzemolo e ridurre in cubetti il bacon.



4 Fare soffriggere in un cucchiaio d'olio l'aglio e la cipolla, quindi soffriggere il bacon.



5 Poi unire i carciofi e qualche cucchiaio d'acqua e fare ammorbidire i carciofi senza che si disfino, aggiustare di sale e pepe.



6 Cuocere le penne al dente, saltarle in padella e fare insaporire. Completare con una spolverata di pecorino.



7 Servire ben calde, spolverare di prezzemolo.



Per 1 porzione.

NOTE