

PRIMI PIATTI

Tagliatelle tonno e carciofi

di: *Corinna*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Questo primo piatto di pasta dovete assolutamente provarlo. Le tagliatelle tonno e carciofi infatti sono semplici da realizzare ma molto molto saporite. Una ricetta di una facilità estrema ma che vi permetterà di fare un figurone con i vostri commensali.

L'abbinamento tonno-carciofi è speciale, perché la dolcezza dei carciofi si sposa in maniera perfetta con la sapidità del tonno e la tagliatella ruvida e rustica accoglie e raccoglie tutto il condimento. Provate questa ricetta e vedrete che successo!

Se amate poi questo genere di proposte, ecco per voi altre ricette di primi con i carciofi:

[pasta carciofi olive e tonno](#)

[mezze penne ai carciofi](#)

[pasta con caciofi e mandorle](#)

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr

CARCIOFI 600 gr

TONNO SGOCCIOLATO 300 gr

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPERONCINO VERDE 1

ZESTE DI LIMONE

PREPARAZIONE

1 Per realizzare questa ricetta per prima cosa bisogna pulire i carciofi e tagliarli in 4 parti.







- 2** Fatto ciò si deve saltare in padella i carciofi con olio e aglio e peperoncino per circa 5 minuti, quindi salare, rimuovere l'aglio, unire il tonno sgocciolato ai carciofi e aromatizzare con scorza di limone grattugiata.





3 Ora si può lessare la pasta al dente ed unirla al sugo in padella, aggiungere acqua di cottura per amalgamare il tutto se necessario.

Condire con peperoncino e zeste di limone e olio evo.





