

Ricetta: **Insalata di pasta ai carciofini**

Author: WWW.MISYA.INFO

Questa mattina vi do una ricetta facile facile per preparare un'insalata di pasta dal gusto diverso. La ricetta di quest'insalata di pasta ai carciofini l'ho vista sul sito di Raspini e prevedeva anche l'aggiunta di olive nere e cipolla di Tropea, ma non avendole a portata di mano le ho omesse il sapore è stato ottimo. In attesa di postarvi gli ultimi dolci che ho preparato...in questo lunedì afoso, con quest'Insalata di pasta ai carciofini magari vi ho dato uno spunto per il vostro pranzo di oggi ;) Buon inizio settimana a chi passa di qui

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di eliche  
250 gr di cuori di carciofo  
150 gr di pomodori secchi  
150 gr di prosciutto cotto in un'unica fetta  
erba cipollina  
sale  
olio  
pepe

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 20 min + 1 ora in frigo

Procedimento per preparare l'insalata di pasta ai carciofini

Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente, disporla in una terrina con un filo d'olio e lasciarla intiepidire.

Nel frattempo tagliuzzate i carciofini, i pomodorini secchi e il prosciutto cotto

Versare il condimento nella pasta ormai raffreddata , aggiungete il pepe e aggiustate di sale

Aggiungere l'erba cipollina tritata e riporre l'insalata di pasta ai carciofini in frigo coperta da una pellicola fino al momento di portarla in tavola.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO