

Ricetta: Pasta con i carciofi

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 4 persone

Tempo di cottura : 30 min

Tempo di preparazione : 30 min



La pasta con i carciofi è uno dei miei piatti preferiti, ed essendo in piena stagione di carciofi non potevo non darvi la mia ricetta per una più che gustosaricetta di stagione. Primo piatto economico e salutare, la pasta con i carciofi è davvero ottima e semplice da realizzare, l'unica accortezza da usare, per preparare questa ricetta, è quella di utilizzare un paio di guanti quando pulite i carciofi altrimenti le mani diventeranno nere, come lo sono diventate a me :D

Ingredienti per 4 persone:

320 gr di pennette rigate
6 carciofi
1 cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco
1 bicchiere di acqua
30 gr di parmigiano
100 gr di scamorza
1 limone
sale
pepe
olio

Procedimento

Procedimento per preparare la pasta con i carciofi

Pulire i carciofi eliminando le foglie esterne più dure

Tagliare le punte del carciofo e pulire il gambo.

Quindi tagliare i carciofi a fettine sottili.

Mettete i carciofi tagliati a fettine in una ciotola con acqua e succo di limone e lasciateli in ammollo per una ventina di minuti.

In un'ampia padella far appassire la cipolla tagliata a velo con un filo d'olio, quindi scolate i carciofi e aggiungeteli in padella.

Sfumate con il vino bianco, coprire con un bicchiere d'acqua, salare, pepare e far cuocere i carciofi per mezzora con un coperchio.

A cottura quasi ultimata togliere il coperchio e mescolare.

Nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e versarla nella padella con il condimento di carciofi.

Aggiungere alla pasta con i carciofi il parmigiano grattugiato e la scamorza tagliata a dadini.

Saltare la pasta con i carciofi in padella per un paio di minuti fino a far legare il condimento alle pennette.

Servire la pasta con i carciofi nei piatti e buon appetito!