

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Pasta con i carciofi

Ingredienti:

- 700 gr di carciofi
- 1/2 porro
- Olio evo
- Parmigiano



Preparazione:

Dopo aver pulito i carciofi dalle foglie più dure tagliarli a fettine e metterle in un tegame dove abbiamo fatto rosolare il porro tritato fine aggiungere acqua aggiustare di sale e coprire lasciare cuocere almeno 20 minuti. Lessare la pasta formato a piacere scolarla condire con il sugo di carciofi e servire con una spolverata di parmigiano.

FOTO