LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pasta con carciofi e bottarga
Facile, veloce e buonissima!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Pasta - 400 g
- carciofi - 2 o 3 secondo la grandezza
- parmigiano -50 g
- olio 4 cucchiai
- bottarga - 3 cucchiai
- sale q.b.

Preparazione

Mettete la pentola con l'acqua per la pasta a bollire e nel frattempo potete pulire i carciofi e tagliarli a piccoli spicchi. In una larga padella porre l'olio, i carciofi e un po'd'acqua. Salare e coprire. (Potete cuocere i carciofi in tre modi e avrete così tre diversi sapori. Condirli con aglio e prezzemolo, oppure con la cipolla e il prezzemolo e infine senza niente). Portare i carciofi a cottura facendo in modo che non si asciughino troppo perché dovrete farvi saltare la pasta al dente. Grattugiare una parte della bottarga e amalgamare. Versare nel piatto da portata e guarnire con la rimanente bottarga e un po' di prezzemolo tritato. Volendo ognuno può aggiungere il parmigiano grattugiato.