

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Penne ai carciofi Facili, veloci e buone !!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Mezze penne - 350 g
- carciofi - 5
- olio - q.b.
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchietto
- sale - q.b.
- panna - 200 ml
- parmigiano - 2 cucchiari

Preparazione

Con i primi teneri carciofi! Mettete la pentola con l'acqua per la pasta sul fuoco. Nel frattempo, pulite i carciofi e dopo averli fatti a piccoli spicchietti, fateli cuocere in una padella con un filo d'olio. Aggiungete il prezzemolo e l'aglio tritati e mezzo bicchiere d'acqua. Salate e coprite. Appena i carciofi sono pronti, schiacciateli con la forchetta, dopo averne lasciato qualcuno per decorare il piatto. In una padella che possa contenere la pasta, versate la panna e fatela scaldare. Aggiungete una parte dei carciofi e fate amalgamare. Appena la panna si è ristretta, versate un po' di parmigiano. Scolate la pasta al dente e aggiungete 2 cucchiari di acqua di cottura. Fate finire la cottura. Aggiungete la rimanente parte dei carciofi e del parmigiano. Amalgamate e servite, guarnendo ogni piatto con qualche pezzetto di carciofo e del parmigiano grattugiato.

