

# FUSILLI AI CARCIOFI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 1/2 cipolla,
- 3 carciofi interi,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- aglio,
- 200 g di passato di pomodoro,
- 4 cucchiaini di vino bianco secco,
- prezzemolo,
- limone,
- sale.

Affettare i carciofi sottili e lasciarli in acqua con succo di limone per qualche minuto.

Far soffriggere aglio e cipolla tritati nell'olio; unire i carciofi sgocciolati, salare e far cuocere per 10'.

Bagnare con vino, far evaporare, unire il pomodoro e far cuocere altri 15'.

Unire prezzemolo tritato e far cuocere altri 5'.

Lessare i fusilli al dente, scolarli e condirli con il sugo.