

LINGUINE AI CARCIOFI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo linguine,
- 6 carciofi,
- 4 scalogni,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 spolverata di formaggio parmigiano grattugiato,
- poco olio d'oliva,
- prezzemolo,
- aglio,
- sale.

Tritate lo scalogno, l'aglio e il prezzemolo e fateli soffriggere in poco d'olio.

Pulite i carciofi, tagliateli a fettine molto sottili e uniteli al soffritto.

Bagnate col vino bianco e fate cuocere a fiamma media.

Aggiustate di sale, lasciare sul fuoco per circa 20 minuti aggiungendo, se serve, un po' d'acqua.

Cuocete le linguine in abbondante acqua salata, conditele col sugo di carciofi e completate con una spolverata di parmigiano.