

## MACCHERONCINI CON CARCIOFI 'A FUNGETIELLO'

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroncini,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 6 carciofi,
- 1 limone,
- 2 spicchi di aglio,
- 60 g di olive nere,
- 1 manciata di capperi sotto sale,
- 4 filetti d'acciughe salate,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Pulite i carciofi, togliendo le parti dure e le punte, tagliateli a piccoli spicchi e metteteli in acqua acidulata con il succo di limone.

Scaldare l'olio con l'aglio tritato e i filetti di acciughe puliti, dissalati e tagliati a pezzetti; fateli sciogliere e poi unite i carciofi.

Lasciateli cuocere 5 minuti, quindi unite i capperi lavati e le olive snocciolate e tagliate a pezzi.

Coprite il tegame e fate cuocere circa mezz'ora; alla fine regolate di sale, mettete il prezzemolo tritato e una spruzzata di pepe.

Intanto lessate la pasta molto al dente.

Quando è cotta, scolatela e passatela nel tegame con il sugo di carciofi.

Cuocete tutto insieme per un paio di minuti e, se vi sembra troppo asciutta, allungate con un po' dell'acqua di cottura della stessa pasta.

Servite subito.