

MACCHERONCINI CON RICOTTA E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroncini,
- 200 g di ricotta,
- 6 carciofi,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 2 cucchiaini di capperi,
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- sale.

Pulite bene i carciofi, eliminando metà delle foglie e le punte.

Subito dopo, tagliateli e disponeteli in una ciotola colma di acqua e succo di limone per circa 10 minuti, dopodiché, scolateli e versateli in una padella capiente con olio ben caldo e aglio.

Cuoceteli a fiamma alta per i primi 5 minuti, in seguito, abbassate la fiamma e continuate la cottura per altri 15 minuti coprendoli con un coperchio.

A cottura ultimata, frullateli e versateli in una ciotola capiente; aggiungete il parmigiano grattugiato, i capperi sminuzzati, le acciughe a pezzetti, il sale e mescolate bene il tutto fino ad ottenere una morbida crema.

Nel frattempo, scottate in acqua salata i maccheroncini, scolateli al dente e conditeli con la crema aggiungendo contemporaneamente 2 cucchiaini di acqua di cottura.

Serviteli subito caldi.

Suggerimento: potreste amalgamare i maccheroncini con una parte della crema, metterli in una pirofila unta di burro, coprirli con altra crema, cospargerli di caciocavallo a fette e gratinarli in forno caldo per circa 15 minuti.