

MACCHERONI AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 170 g di tonno sott'olio,
- prezzemolo,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di conserva di pomodoro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 8 cuori di carciofi,
- olio d'oliva,
- sale,
- 1 macinata di pepe.

Soffriggere in 3 cucchiai di olio un trito di aglio e prezzemolo, unire i carciofi a fettine e cuocere per 5', salare, unire il vino e la conserva.

Dopo qualche minuto unire il tonno e 4 cucchiai di acqua, coprire e cuocere ancora per 15'.

Lessare i maccheroni, scolarli e condirli con la salsa, profumarli con una macinata di pepe e servire.