

PASTA AI CARCIOFI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi,
- 2 spicchi di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- poco brodo,
- 1/2 bicchierino di panna da cucina,
- 400 g di pasta tipo penne,
- burro,
- formaggio grana grattugiato,
- sale.

Mondare e dividere a spicchi i carciofi. Insaporirli nell'olio con l'aglio e cuocerli per 25', unendo un po' di brodo caldo. Alla fine unire la panna.

Cuocere al dente le penne, scolarle e condirle con il sugo preparato unendo burro fresco e formaggio grana grattugiato.