

PENNE AI CARCIOFI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne rigate,
- 300 g di cuori di carciofi,
- 100 g di pancetta,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- pomodori pelati,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe nero.

Rosolare in una teglia la pancetta, il prezzemolo e l'aglio; dopo qualche minuto aggiungere i carciofi e lasciare insaporire. Salare, pepare, unire i pomodori ed incoperchiare la teglia, lasciando cuocere a fiamma moderata. Lessare la pasta, scolirla e condirla con la salsa; servire subito.