

PENNE AI CARCIOFI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo penne,
- 2 carciofi,
- 2 cucchiaini di polpa di pomodori pelati,
- 20 g di pancetta fresca,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 3 cucchiaini olio d'oliva,
- 1 limone,
- sale grosso,
- sale,
- pepe nero.

Fate bollire l'acqua per la pasta con il sale grosso.

Tagliate a dadini la pancetta e affettate finemente i carciofi.

Immergete le fettine in una terrina con acqua fredda e succo di limone, per evitare che anneriscano.

In una casseruola fate scaldare l'olio, rosolatevi gli spicchi d'aglio schiacciati (senza farli bruciare), poi la pancetta e infine i carciofi a fettine.

Aggiungete la polpa di pomodoro schiacciata con la forchetta e salate.

Mescolate accuratamente, coprite e lasciate cuocere per circa mezz'ora.

Scolate le penne cotte al dente e conditele con il sugo pronto, il prezzemolo tritato e pepe nero macinato sul momento.