

VERMICELLI AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo vermicelli,
- 4 carciofi,
- 4 filetti d'acciughe,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 100 g di olive nere snocciolate,
- 300 g di mozzarella a dadini,
- 1 spolveratina di prezzemolo tritato,
- olio d'oliva,
- sale.

Pulite con cura i carciofi, eliminando le foglie più dure e le parti legnose.

Subito dopo, tagliateli a spicchi ed immergeteli in acqua e limone per circa 30 minuti.

Successivamente, sciacquateli più volte sotto l'acqua corrente e lasciateli scolare per circa 10 minuti.

A parte, in una padella antiaderente, fate riscaldare l'olio e rosolate l'aglio.

Aggiungete i filetti d'acciuga e lasciateli sciogliere a fiamma bassa per pochi minuti.

Dopodiché, versate i carciofi e cuoceteli per circa 10 minuti mescolandoli di tanto in tanto.

In seguito, unite i capperi e le olive e continuate la cottura per altri 20 minuti.

Nel frattempo, cuocete i vermicelli in acqua salata, scolateli al dente e saltateli in padella.

Aggiungete la mozzarella a dadini e mescolate energicamente il tutto amalgamando bene gli ingredienti.

Infine, serviteli subito caldi e filanti con una spolveratina di prezzemolo tritato.