
TONNARELLI VONGOLE E CARCIOFI

Ingredienti per 3 persone:

- 350 g di pasta tipo tonnarelli,
- 2 carciofi romaneschi,
- 300 g di vongole,
- 1 mazzetto di maggiorana,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 spicchio di aglio,
- succo di limone,
- sale,
- pepe.

Mondate i carciofi e tagliateli a spicchietti che passerete in acqua acidulata con succo di limone.

In una larga padella fate scaldare l'olio con l'aglio e quando l'aglio è imbiondito, levatelo e fate rosolare e stufare i carciofi; salate e pepate.

Quando i carciofi sono quasi cotti insaporite con un trito di maggiorana.

Buttateci le vongole, fatte precedentemente spurgare, e fatele aprire a fuoco vivo.

Lessate i tonnarelli in acqua salata, scolateli e ripassateli nella padella con il condimento.

Togliere dal fuoco e spruzzare di prezzemolo tritato.