

BAVETTE AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bavette
- 4 carciofi
- 6 cucchiaini di polpa di pomodoro
- 1 limone
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- basilico tritato
- sale

Mondare i carciofi, tagliarli a spicchi molto piccoli e spruzzarli col succo di limone.

In una padella scaldare 4 cucchiaini di olio e farvi appassire i carciofi.

Unire la salsa di pomodoro e salare.

Cuocere coperto per 15 minuti.

Lessare le bavette, scolarle e condirle con il sugo ai carciofi, basilico tritato e una noce di burro.