

SPAGHETTI AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- quattro bei carciofi,
- un limone,
- uno spicchio d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- cinque cucchiaini di olio,
- vino bianco,
- sale,
- pepe,
- panna,
- burro,
- parmigiano grattugiato.

Mettete sul fuoco l'acqua per la cottura della pasta; nell'attesa che questa bolla, pulite bene i carciofi, eliminando spine e foglie esterne, poi tagliateli a piccoli spicchi e metteteli in acqua acidulata con il succo di limone.

Tritate finemente aglio e prezzemolo: mettetevi quindi sul fuoco un tegame con il trito e l'olio, fate rosolare a fiamma delicatissima, poi unitevi i carciofi ben sgocciolati e fateli insaporire per qualche minuto a calore medio; spruzzateli quindi con mezzo bicchiere di vino bianco, salateli, pepateli, abbassate il fuoco e coprite il recipiente, lasciando cuocere per circa 20 minuti.

Intanto fate lessare la pasta, facendo in modo di ultimare la cottura insieme ai carciofi, che condirete con qualche cucchiainata di panna, in modo da legare il fondo di cottura.

Appena gli spaghetti saranno cotti, scolateli e disponeteli in una zuppiera di servizio ben calda, sul fondo della quale avrete messo dei pezzetti di burro fresco.

Mescolate bene, condite con un po' di parmigiano, rimescolate ancora e rovesciate su tutto i carciofi con la loro salsetta di cottura.

Amalgamate e servite subito.