

---

## SUGO ALLE VONGOLE E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di vongole
- 2 carciofi
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate e sgocciate più volte le vongole in acqua fredda.

In un tegame scaldare quattro cucchiaini d'olio, mettetevi lo spicchio d'aglio intero e toglietelo appena è diventato color d'oro.

Disponete nel tegame i carciofi ben mondati, lavati e tagliati a spicchi, aggiungete il prezzemolo, bagnate con il vino e fate evaporare.

Unite le vongole, fatele aprire a fuoco forte, eliminate i gusci e lasciate nel recipiente i molluschi.

Mescolate bene, regolate sale e pepe e condite qualsiasi tipo di pasta lunga fresca o secca.