



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Spaghetti con carciofi**



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una casseruola, una pentola**

## **Ingredienti**

- 400 gr di Spaghetti
- 8 carciofi
- olio extravergine d'Oliva
- 1 limone
- aglio
- prezzemolo
- pecorino grattugiato
- sale
- pepe

## **Preparazione Spaghetti con carciofi**

### **Passo 1.**

Pulite i carciofi e togliete le foglie esterne.

### **Passo 2.**

Tagliateli a spicchi dopo averli privati delle punte.

### **Passo 3.**

Metteteli in ammollo con acqua e limone.

### **Passo 4.**

Fate soffriggere qualche sicchio d'aglio in una casseruola con dell'olio.

### **Passo 5.**

Aggiungete i carciofi e del pepe.

### **Passo 6.**

Salate a piacere.

### **Passo 7.**

Ricoprite la casseruola con un coperchio e fate cuocere per una mezz'ora circa aggiungendo acqua se

necessario.

### **Passo 8.**

Fate cuocere gli spaghetti al dente e una volta scolati, metteteli a mantecare con il condimento.

### **Passo 9.**

Condite la pasta con il pecorino grattugiato.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)