



(<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>)