



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

Linguine ai carciofi



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, pentola**

Ingredienti

- 400 gr di linguine
- 8 carciofi
- 4 acciughe sotto sale
- 30 gr di capperi
- 1 cipolla
- vino bianco
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- sale
- pepe

Preparazione Linguine ai carciofi

Passo 1.

Togliere i gambi e le foglie esterne ai carciofi, quindi dividete ciascun carciofo in 8 spicchi; metteteli infine in ammollo con acqua e degli spicchi di limone per 5/10 minuti.

Passo 2.

Preparate un soffritto con aglio e cipolla usando olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Aggiungete i carciofi, quindi sfumate con il vino.

Passo 4.

Aggiungete le acciughe e i capperi, quindi continuate a far cuocere a fuoco lento per una decina di minuti.

Passo 5.

Fate cuocere le linguine in abbondante acqua salata.

Passo 6.

Una volta cotta, scolate la pasta conservando un mestolo di acqua di cottura.

Passo 7.

Fate saltare la pasta nel condimento aggiungendo un po' di acqua di cottura.

Passo 8.

Date una spolverata di pepe e guarnite con il prezzemolo tritato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)