



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

Sugo di carciofi



4 Persone

Salse Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame con coperchio**

Il sugo di carciofi è una ricetta tipica della riviera di ponente ligure. Viene utilizzata per condire la pasta. Per la sua preparazione sarebbe buona norma utilizzare i carciofi di Albenga molto conosciuti per il loro sapore deciso.

Ingredienti

- 4 carciofi
- 20 gr di funghi secchi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- farina
- prezzemolo
- aglio
- limone
- burro
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Sugo di carciofi

Passo 1.

Mettete i funghi secchi in ammollo in acqua tiepida.

Passo 2.

Pulite i carciofi e togliete le foglie esterne, quindi metteteli in ammollo in acqua e limone.

Passo 3.

in un tegame fate soffriggere uno spicchio d'aglio in olio e burro, eliminate l'aglio ed aggiungete quindi la cipolla ed il prezzemolo tritati.

Passo 4.

Unite i carciofi e fateli cuocere a tegame coperto per un quarto d'ora.

Passo 5.

Aggiungete quindi la salsa di pomodoro, salate e pepate a piacere e continuate la cottura per altri 15 minuti.

Passo 6.

Aggiungete successivamente la farina ed il vino.

Passo 7.

Dopo che il vino è evaporato aggiungete altro burro e completate la cottura.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 26/12/2019
- ✓ **Calorie:** 150 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (7 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)