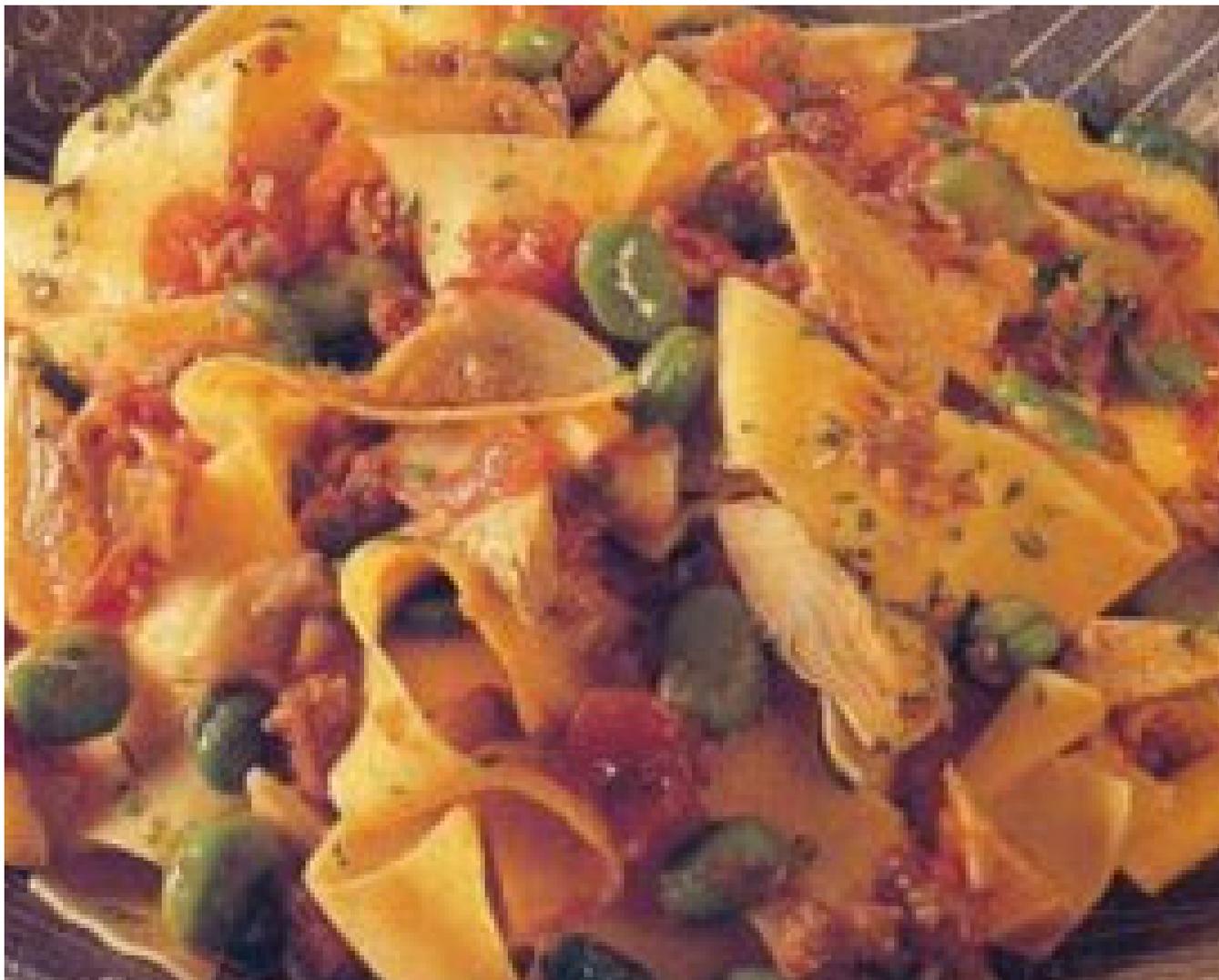




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Maccheroni alla poderana



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, padella antiaderente con coperchio, pentola**

Ingredienti

- 320 g di maccheroni
- 50 g di prosciutto crudo
- 6 carciofi
- 1 limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- mezza cipolla
- 70 g di salsiccia
- 70 g di fave
- 150 g di polpa di pomodoro
- sale
- pepe

Preparazione Maccheroni alla poderana

Passo 1.

Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, le punte di quelle interne e lasciate solo un piccolo gambo, tagliateli a spicchi eliminando la barba e metteteli man mano in una ciotola con acqua e succo di limone per non farli annerire.

Passo 2.

Tritate i carciofi insieme al prosciutto, al prezzemolo e alla cipolla.

Passo 3.

Fate soffriggere in olio extravergine d'oliva il trito preparato, aggiungete la salsiccia privata del budello e sbriciolata e le fave.

Passo 4.

Coprite la padella con un coperchio e fate cuocere a fuoco basso per 30 minuti mescolando ogni tanto.

Passo 5.

Dieci minuti prima del termine della cottura aggiungete la polpa di pomodoro, salate e pepate a piacere e fate proseguire la cottura.

Passo 6.

Fate cuocere i maccheroni in abbondante acqua salata bollente, scolateli al dente e fateli insaporire un minuto nella padella col condimento.

Passo 7.

Servite subito.

Note

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