

PRIMI PIATTI

Mezze penne ai carciofi

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

45 min

■ Ingredienti per 6 persone

Pasta tipo mezze penne	350 g
Carciofi	4
Prosciutto crudo a fette	80 g
Carota	1
Cipolla	1
Sedano	1 gambo
Maggiorana	alcuni rametti
Limone	1
Olio d'oliva extra-vergine	5 cucchiari
Formaggio parmigiano grattugiato	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Private i carciofi delle spine e dell'eventuale fieno, tagliateli a spicchietti e metteteli mano a mano a bagno in acqua acidulata con il succo del limone in modo che non anneriscano.
- 2 Mandate e tritate il sedano, la carota e la cipolla, poi rosolate il tutto a fuoco dolce per qualche minuto in un tegame con l'olio caldo, mescolando spesso.
- 3 Unite quindi i carciofi ben sgocciolati, sale e pepe a piacere e cuocete a fuoco basso per 10-15 minuti, bagnando, se necessario, con un po' di acqua calda.
- 4 Un paio di minuti prima del termine di cottura unite il prosciutto tagliato a listarelle regolari e la maggiorana grossolanamente tritata.
- 5 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela bene e conditela subito con il sugo preparato e parmigiano grattugiato a piacere. Servite subito.