

FUSILLI AI CARCIOFI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo fusilli,
- 4 carciofi,
- 1 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 spolverata di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 spicchi di aglio,
- sale.

Fate un soffritto con la cipolla, l'aglio e il prezzemolo.

Pulite i carciofi, tagliateli a pezzetti e uniteli al soffritto.

Versate un bicchiere di vino bianco e fatelo evaporare a fuoco vivace.

Aggiustate di sale, coprite e fate cuocere finché i carciofi non saranno teneri aggiungendo a mano a mano un poco d'acqua.

Cuocete i fusilli in abbondante acqua salata, conditeli col sugo di carciofi e con una spolverata di parmigiano.