LINGUINE AI CARCIOFI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo linguine,
- 3 carciofi,
- 70 g di gherigli di noci,
- 50 g di mollica di pane,
- latte,
- burro,
- sale.

Mondare e affettare i carciofi.
Cuocerli per 20' in un po' di olio e burro, unendo qualche cucchiaio di acqua e poco sale.
Pestare i gherigli con la mollica di pane ammorbidita nel latte e ben strizzata.
Unire il composto ai carciofi e, mescolando, tenere sul fuoco ancora per qualche minuto.
Scolare la pasta al dente, condirla prima con una noce di burro e poi con la salsa.