PENNE AI CARCIOFI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo penne,
- 4 carciofi,
- 100 g di mortadella,
- 1 spicchio di aglio,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- succo di limone,
- vino bianco,
- brodo,
- sale,
- pepe.

Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e buttarli in acqua acidulata con succo di limone.
In un tegame scaldare olio e burro, unire lo spicchio d'aglio e i carciofi e farli insaporire.
Aggiungere la mortadella tritata e, dopo 5 minuti, spruzzare con poco vino bianco.
Salare, pepare e cuocere per 20 minuti bagnando con brodo caldo.
Frullare il sugo e rimetterlo sul fuoco aggiungendo 20 g di salsa le penne cotte al dente.