FARFALLE CON I CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carciofo,
- timo,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva extra-vergine.

Per la pasta:

- 1 uovo,
- 100 g di farina integrale,
- 100 g di farina di grano duro,
- 100 g di farina bianca,
- sale,
- 1/2 bicchiere di vino bianco.

Fare un impasto con le tre farine, stendere la pasta e tagliare delle piccole 78lasagne e formare delle farfalle.
Cuocere la pasta in acqua bollente; trifolare i carciofi con la cipolla e amalgamarli con la pasta, sale, pepe e un po' di timo.