MACCHERONCINI ROSA AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo maccheroncini rosa mirtilli,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 4 carciofi,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe,
- 20 cl di panna,
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato,
- 1 limone.

Mondate i carciofi eliminando le spine e le foglie esterne, pi¨ dure, tagliateli a metà e togliete il fieno, quindi riduceteli a fettine sottili e metteteli a bagno in una terrina colma d'acqua acidulata col succo di un limone, per evitare che anneriscano.
Fate rosolare lo spicchio d'aglio in una casseruola con due cucchiai d'olio d'oliva, a calore dolcissimo fino a quando sarà ben dorato, dopodiché toglietelo e mettete nel recipiente i carciofi.
Salate, pepate e lasciate cuocere a calore moderato per 10-15 minuti, in modo che i carciofi risultino teneri ma ancora sodi, aggiungendo eventualmente qualche cucchiaio d'acqua.
Al termine unite la panna, mescolate e lasciate sul fuoco ancora il tempo necessario perché la salsa si scaldi senza arrivare a bollire, dopodiché spegnete e cospargete con il prezzemolo tritato finissimo.
Portate ad ebollizione una pentola piena d'acqua salata, unite i maccheroncini e lessateli al dente, quindi scolateli e poneteli in una zuppiera.
Conditeli velocemente con il sugo ai carciofi, ben caldo, distribuiteli in quattro piatti fondi individuali, guarnite con un rametto di prezzemolo e servite.