

MEZZE PENNE AI CARCIOFI

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di pasta tipo mezze penne,
- 4 carciofi,
- 80 g di prosciutto crudo a fette,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 gambo di sedano,
- alcuni rametti di maggiorana,
- 1 limone,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Private i carciofi delle spine e dell'eventuale fieno, tagliateli a spicchietti e metteteli man mano a bagno in acqua acidulata con il succo del limone in modo che non anneriscano.

Mandate e tritate il sedano, la carota e la cipolla, poi rosolate il tutto a fuoco dolce per qualche minuto in un tegame con l'olio caldo, mescolando spesso.

Unite quindi i carciofi ben sgocciolati, sale e pepe a piacere e cuocete a fuoco basso per 10-15 minuti, bagnando, se necessario, con un po' di acqua calda.

Un paio di minuti prima del termine di cottura unite il prosciutto tagliato a listarelle regolari e la maggiorana grossolanamente tritata.

Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela bene e conditela subito con il sugo preparato e parmigiano grattugiato a piacere.

Servite subito.