

PASTA AI CARCIOFI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne integrali,
- 6 carciofi interi,
- 1 tazza di besciamella,
- burro,
- 70 g di formaggio parmigiano,
- brodo.

Tagliate a fettine 3 carciofi e fateli cuocere nel brodo.

Tenete da parte quest'acqua per cuocere la pasta.

Lessate gli altri 3 carciofi e spappolateli mischiandoli alla besciamella arricchita con il parmigiano.

Condite la pasta con i carciofi cotti nel brodo e un po' di salsa preparata in precedenza.

Disponete la pasta in una pirofila imburrata e fate gratinare in forno per 10 minuti.