SPAGHETTI RICOTTA E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 carciofi,
- 250 g di ricotta fresca,
- 1 spicchio di limone,
- 2 spicchi di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Pulite i carciofi, tagliateli a fettine e immergeteli in acqua acidulata con uno spicchio di limone perché non si anneriscano. Schiacciate l'aglio e fatelo dorare in olio d'oliva, poi toglietelo.

Aggiungete i carciofi, aggiustate di sale e lasciate cuocere per 10 minuti aggiungendo acqua se necessario.

Aggiungete la ricotta amalgamandola con cura.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e fate saltare nella padella del condimento aggiungendo a poco a poco il parmigiano grattugiato.

Guarnite col prezzemolo tritato e servite.