

TAGLIATELLE CARCIOFI E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 3 carciofi,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 50 g di burro,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 limone,
- sale,
- pepe.

Cuocere i carciofi a spicchi nell'olio a fuoco lento con un trito di aglio e prezzemolo, sale e pepe.
Saltare in padella il prosciutto a dadini con 30 g di burro.
Lessare le tagliatelle, scolarle al dente e condirle con il burro, i carciofi, il prosciutto e il parmigiano.
Mescolare e servire subito.