

TAGLIATELLE CON CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo tagliatelle fresche,
- 5 pomodori pelati,
- 4 carciofi,
- 1 limone,
- 1 spicchio di aglio,
- basilico,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- formaggio grattugiato,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale.

Pulite i carciofi scartando le foglie più dure.

Strofinateli con il succo di limone perché non anneriscano.

Lessateli in acqua bollente leggermente salata per 7 minuti.

Scolate e tagliateli a spicchi piuttosto sottili.

In una padella scaldate l'olio, fatevi dorare lo spicchio d'aglio, poi eliminatelo e insaporitevi i carciofi.

Aggiungete alcune foglie di basilico intere, un ciuffetto intero di prezzemolo, un pizzico di sale, i pelati ben sgocciolati e tagliati a dadini e tenete sul fuoco a fiamma bassa.

Lessate le tagliatelle, scolatele al dente e trasferitele nella padella dei carciofi.

Aggiungete, se occorre, alcuni cucchiai dell'acqua di cottura della pasta.

Condite con un giro d'olio versato a filo e il formaggio.

Eliminate il ciuffetto di prezzemolo, passate sul piatto da portata tenuto in caldo e servite.