

PASTA CARCIOFI E MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo linguine,
- 300 g di cuori di carciofi,
- alcune foglie di menta,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di pinoli tritati,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Cuocere i carciofi a fettine per 30 minuti con 1 bicchiere di olio, 1 di acqua, l'aglio schiacciato, sale e pepe. Unire la menta spezzettata e i pinoli e cuocere ancora per 5 minuti. Cuocere al dente la pasta, scolarla e condirla con il sugo preparato.