

CONCHIGLIE AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo conchiglie,
- 1 confezione di cuori di carciofi surgelati,
- 200 g di ricotta,
- 100 g di pancetta,
- 1/2 cipolla,
- sale,
- pepe.

Tritare la cipolla e tagliare la pancetta finemente e far rosolare per circa 10 minuti.

Aggiungere i cuori di carciofi scongelati e affettati e far insaporire.

Cuocere la pasta al dente, scolarla, condirla con la salsa di carciofi e la ricotta, rimettere sul fuoco, far mantecare per circa 5 minuti e servire.