

TORTIGLIONI AI CARCIOFI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone		35 MINUTI		

INGREDIENTI:	
350 gr	Tortiglioni
4	Carciofi
50 gr	Burro
½ bicchiere	Vino bianco secco
1	Dado da brodo
2 spicchi	Aglione
1 bicchiere	Olio extra vergine di oliva
1	Limone
1 cucchiaio	Prezzemolo ritato
	Sale e pepe
	Formaggio parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE:

Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne e la barba interna.

Conservate parte dei gambi raschiandoli.

Tagliate i carciofi a fettine, i gambi a pezzetti e immergeteli in acqua acidula con limone per evitare che anneriscano.

Rosolate l'aglio con olio e burro, unite i carciofi, lasciate insaporire qualche minuto mescolando con cura.

Aggiungete il vino e il dado spezzettato e cuocete con il coperchio per mezz'ora, bagnando con acqua se necessario.

Cuocete i tortiglioni in abbondante acqua salata, scolate e condite con la salsa.