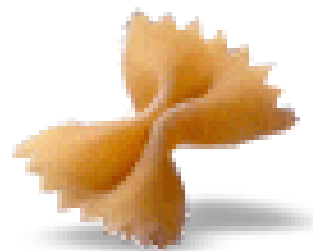


Farfalle ai carciofi

primo piatto per 2 persone



Ingredienti

<i>Farfalle od altra pasta</i>	<i>g</i>	<i>200</i>
<i>Carciofi – cuori surgelati n° 3 per circa</i>	<i>g</i>	<i>110</i>
<i>Olio d'oliva</i>	<i>g</i>	<i>40</i>
<i>Cipolla affettata</i>	<i>g</i>	<i>40</i>
<i>Acqua leggermente salata per i carciofi</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Pomodoro - perette tritate od equivalente</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Aglione – piccoli spicchi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Prezzemolo da tritare con l'aglio</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Formaggio grana grattugiato</i>	<i>q</i>	<i>6</i>

Ore	19,15	Affettate e soffriggete la cipolla in 40 g d'olio
	19,20	Con pochissima acqua e sale sbollentate i cuori di carciofo seguendo i suggerimenti riportati sulle confezioni
	19,25	Pulite, lavate e tritate prezzemolo ed aglio e, a parte, il pomodoro
	19,30	Scolate i carciofi conservandone l'acqua. Affettateli e aggiungeteli al soffritto lasciandoli insaporire
	19,35	Unite il pomodoro e, poco a poco, l'acqua di cottura dei carciofi. Grattugiate il formaggio
	19,40	Portate ad ebollizione l'acqua per cuocere la pasta e, non appena pronta, buttatela
		Scolatela (dovrebbe essere cotta) e conditela aggiungendo il sugo ristretto, prezzemolo, aglio e formaggio