

# Conchiglie con panna e carciofi



Pasta con panna e carciofi:

tagliate 5 carciofi a fette sottili,

mezza cipolla aggiungete

un po d'olio e fate rosolare un minuto con il MC poi aggiungete

250 g di pasta corta,

250 ml di acqua ,

sale

fate andare per il tempo di cottura della pasta e a fine cottura aggiungete qualche cucchiaino di

panna

e una bella spolverata di parmigiano...buon appetito.