

rotelle ai carciofi



INGREDIENTI :
100 gr di pasta
3 carciofi
aglio
olio
sale
parmigiano

Pulire e tagliare a fettine i carciofi e metterli in pentola con olio (anche un cucchiaino basta), aglio, la pasta e l'acqua sufficiente, 1 bicchiere in questo caso, fiamma alta e poi quando esce il vapore abbassare per il tempo di cottura della pasta. Impiattare e spolverizzare con parmigiano.

Andrebbe anche il prezzemolo.

ricetta di Luana Pierri