



Croce Rossa Italiana
Comitato di Cingoli

RICETTA DA CUCINARE

Maccheroncini ai carciofi

Ingredienti (per 4 persone)

- 320 g di sedanini rigati
- Olio d'oliva q.b.
- Un cucchiaio di prezzemolo tritato
- Un cucchiaio di capperi sotto sale
- 6 carciofi
- 4 filetti di acciughe
- 2 spicchi d'aglio
- 1 limone
- 100 g di olive nere
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

1. Mondate i carciofi, tagliateli a spicchi e metteteli in una terrina con acqua e il limone spremuto.
2. In un tegame ponete l'olio con gli spicchi d'aglio e fate rosolare per 4 minuti a calore moderato.
3. Unite i filetti d'acciuga e fateli rosolare finché si saranno sciolti.
4. Scolate i carciofi, aggiungeteli al soffritto ottenuto e fate cuocere per 5 minuti a fuoco vivo.
5. Dopodiché mettete nella pentola di cottura anche i capperi, lavati e ben strizzati, e le olive spezzettate, coprite il tegame e lasciate cuocere per circa mezz'ora.
6. Poco prima del termine della cottura, cospargete con il prezzemolo tritato e una macinata di pepe.
7. Ne frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolandola al dente, passatela nel tegame con i carciofi per 3/4 minuti e poi servitela calda.

