Orecchiette con carciofi

Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Elimina le foglie esterne dei carciofi, tagliane la punta più dura e gran parte del gambo, tagliali in 4 ed elimina il fieno interno. Ora falli a fettine e tuffali nell'acqua acidulata con il limone.

 Trita la cipolla finemente e falla rosolare in un tegame con il burro e l'olio, aggiungi ora i carciofi e lasciali insaporire 2'; sala e bagna con con 1/2 bicchiere di acqua calda e continua a cuocerli coperti per 10. Cuoci la pasta e nel frattempo metti la ricotta in una ciotola e stemperala con 2 cucchiai di acqua di cottura, pepa e aggiungi la pasta, mescola bene e alla fine aggiungi i carciofi e una generosa spolverata di parmigiano grattugiato.

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di orecchiette
- 400 g di carciofi
- succo di un limone
- 1/2 cipolla
- 2 cucchiai di olio EV

- 2 cucchiai di burro
- 100 g di ricotta
- 3 cucchiai di parmigiano grattugiato
- sale e pepe