



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RIGATONI AI FUNGHI E CARCIOFI

[lempliciricettedinonnapapera.blogspot.it](http://lempliciricettedinonnapapera.blogspot.it)



### Ingredienti:

400 g di rigatoni  
200 g di funghi champignon (anche congelati)  
2 cuori di carciofo tagliati a spicchi  
1 barattolo di conserva di pomodorini  
aglio in granuli e pepe  
sale  
1 cucchiaino di zucchero  
Olio evo Dante  
formaggio grattugiato

### Preparazione:

Far soffriggere in una padella, con un filo d'olio, l'aglio in granuli. Aggiungere i funghi ed i carciofi, lasciar insaporire per qualche minuto e versare la conserva di pomodorini, un cucchiaino di zucchero ed il sale. Lasciar cuocere per circa 15 minuti. Nel frattempo cuocere in abbondante acqua salata la pasta. A cottura ultimata, scolarla e versarla nel condimento, mescolare per lasciar insaporire, spolverare un pizzico di pepe e servire.

