



SPAGHETTI AI CUORI DI CARCIOFO, PISELLI E PANE CROCCANTE

www.dolciarmonie.iframe.it



Ingredienti per 4 persone:

350 g di spaghetti
6 carciofi freschi
150 g di piselli freschi
2 fette di pane raffermo
2 spicchi d'aglio
sale
pepe nero macinato fresco
3 foglie di menta
peperoncino rosso
Olio Extravergine d'Oлива Dante

Preparazione:

Mondate i carciofi per ricavarne i cuori, togliete le foglie esterne fino ad arrivare alle più tenere e tagliate via le punte, dividete i cuori in 4 parti, togliete l'eventuale peluria all'interno dei cuori e poneteli in una padella dove avrete fatto rosolare lo spicchio d'aglio in tre cucchiaini di olio evo, aggiungete 2 cucchiaini di acqua e fate cuocere i cuori a fiamma moderata con un coperchio per circa 15 minuti rimescolando di tanto in tanto. A metà cottura aggiungete ai cuori i piselli sgranati dai baccelli, regolate di sale e di pepe nero aggiungete ancora acqua se il sugo fosse secco, finite la cottura e ponete da parte. In un padellino ponete 2 cucchiaini di olio evo aggiungete uno spicchio d'aglio tagliato a metà, il pane raffermo privato della crosta e tagliato a cubetti, un pizzico di peperoncino rosso secco, un pizzico di sale e rimescolando spesso fate dorare il pane. Versate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e mantecateli assieme al sugo di cuori di carciofo e piselli, unite la menta tagliata a pezzettini e impiattate terminando con un filo d'olio a crudo e i cubetti di pane sopra.