



PAPPARDELLE CON CARCIOFI E SALSICCIA

cucinaetorteggiaconvanna.blogspot.it



Ingredienti per 3 persone:

250 g di pappardelle all'uovo
200 g di salsiccia a punta di coltello piccante
6 cuori di carciofi
aglio
Olio Extravergine d'Oлива Dante
sale
pepe
prezzemolo tritato
2 cucchiaini di rodez grattugiato

Preparazione:

Tagliare i cuori di carciofo a spicchi e metterli in una padella con abbondante olio, 2 spicchi d'aglio, sale e pepe. Cuocere a fiamma bassissima, finché i cuori di carciofo non saranno cotti, In un'altra padella mettere un filo d'olio e la salsiccia sbriciolata e lasciar cuocere a fuoco basso. Quando la salsiccia è cotta, sgocciolarla e metterla nei carciofi, aggiungere un mestolo di acqua di cottura. In abbondante acqua salata a bollire versare le pappardelle e cuocere. al dente. Scolarle bene e versarle nel sugo di carciofi e salsiccia, Cospargere con abbondante rodez grattugiato e servire.