



FARFALLE CON CREMA DI CARCIOFI

blog.giallozafferano.it/lacucinadiloredana/



Ingredienti per 4 persone:

360 grammi di Farfalle (o il formato di pasta che preferite)

5 carciofi

3-4 cucchiai di formaggio grattugiato

un ciuffo di prezzemolo

uno spicchio d'aglio

300 ml di brodo vegetale

Olio evo (io Olio evo Dante)

mezzo limone,

sale

Preparazione:

Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne, tagliando e raschiando i gambi ed eliminando con un coltello la parte superiore delle foglie. Tagliate poi i carciofi in quattro parti ed eliminate la peluria interna. Metteteli man mano a bagno in una ciotola con acqua fredda ed il succo di mezzo limone. Mettete in una larga padella 3-4 cucchiai di olio evo e uno spicchio d'aglio pulito e tritato. Fate rosolare leggermente a fiamma bassa ed aggiungete poi i carciofi ben sgocciolati. Lasciateli rosolare per 2 minuti a fiamma bassa e versate poi nella padella il brodo vegetale. Regolate di sale e lasciate cuocere per circa 15-20 minuti, finché il brodo sarà tutto assorbito ed i carciofi saranno morbidi. Mettete i carciofi in un mixer, aggiungete 2 cucchiai di olio, un ciuffo di prezzemolo ed il formaggio grattugiato e riduceteli a crema. Lessate le Farfalle, o il formato di pasta che preferite, in abbondante acqua salata. Scolatele al dente e saltatele in padella con la Crema di Carciofi. Servite con una spolverata di formaggio grattugiato e del prezzemolo tritato. Per praticità potete anche adoperare dei carciofi surgelati, in questo caso ne occorrono 300 grammi.