

PACCHERI CON CARCIOFI SALTATI E SCAGLIE DI CACIORICOTTA

foto di Vincent Vega, artwork di Sergio Colantuoni



INGREDIENTI

per 4 persone:

400 g di paccheri, 4 carciofi,
1 spicchio d'aglio, il succo
di 1 limone, brodo vegetale,
50 g di cacioricotta,
maggiorana, olio
extravergine di oliva, sale

- Pulite i carciofi, tagliateli a spicchi e immergeteli in acqua e succo di limone per non farli annerire. In una padella con 2 cucchiai di olio fate imbiondire l'aglio, scartatelo e unite i carciofi. Salate e fate cuocere finché sono teneri, diluendo con brodo se necessario. Lessate i paccheri in abbondante acqua salata, scolateli al dente e metteteli nella padella con i carciofi. Fate amalgamare qualche minuto prima di servire i paccheri caldissimi, cosparsi di scaglie di cacioricotta e foglioline di maggiorana.



17/3/2012
IL CARCIOFO
AFFOGATO



31/3/2012
SEPIE CON
I CARCIOFI



7/4/2012
TORTINO
DI PASQUA



CHEF
Gino Fantini
IN TAVOLA
Tessuto Dedar, piatto
portata A.O.C.,
piatti piano e fondo
Mario Luca Giusti.
LA SPESA
Courtesy Simply Sma

Tutto il menu, puntata per puntata, su iodonna.it (e scrivetele le vostre ricette!)