



## RICETTA: ORECCHIETTE AI CARCIOFI



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Piatto vegetariano

### Ingredienti per 4 persone:

- 350g di orecchiette fresche
- 2 carciofi
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- il succo di 1 limone
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

### Olio consigliato:



Gentile

### Preparazione:



Monda i carciofi togliendo le foglie esterne più dure (1), taglia i gambi e le punte (2), dividili a metà ed elimina la barba interna con la punta di un coltello (3). Immergi i carciofi in acqua acidulata con succo di limone per evitare che anneriscano.



Sgocciola i carciofi e tagliali a fettine sottili (4). Fai rosolare in 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE gli spicchi d'aglio sbucciati, lavati e schiacciati (5). Aggiungi i carciofi (6), sale e pepe.



Lascia ammorbidire una decina di minuti a fuoco basso (7). Cuoci la pasta in abbondante acqua salata (8) e scolala al dente. Versa le orecchiette nella padella, falle saltare con i carciofi, aggiungi il parmigiano grattugiato (9), un filo d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE e servi subito.