



CUCINA CON NOI!

Strozzapreti con carciofi e vongole al peperoncino

INGREDIENTI

500 g di strozzapreti (trofie o maccheroncini trafiletti al bronzo)

una confezione di Carciofi in Spicchi TantoCuore Orogel

350 g di vongole lupino

peperoncino

sale e olio evo



30



4



Facile

Preparazione

- 1 Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.
- 2 In una padella con olio (se piace, anche uno spicchio di aglio schiacciato o tritato) fare cuocere i carciofi per 5-6 minuti, con un pizzico di sale.
- 3 Aggiungere le vongole e, solo quando si sono aperte, aggiungere la pasta scolata.
- 4 Saltare in padella con due cucchiaini di acqua di cottura, aggiungendo il peperoncino.

