



CUCINA CON NOI!

## Spaghetti integrali con carciofi e briciole croccanti

### INGREDIENTI

300 g di spaghetti integrali

---

300 g di **Carciofi in Spicchi TantoCuore Orogel**

---

30 g di Parmigiano

---

1 spicchio d'aglio

---

menta fresca

---

olio extravergine d'oliva

---

pane di mais

---

sale

---



30



4



Facile



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1 Scaldate 4 cucchiaini d'olio con lo spicchio d'aglio schiacciato. Unite i  
\_n\_ekΩ a h]o\_e]pa ejo]lkkena ]h\_qje iejqpe\*
- 2 Bagnate con circa 250 ml d'acqua e cuocete coperto per 10 minuti.  
Aheiej]pa hñ]chek a bnqhh]pa e \_n\_ekΩ \_kj /)0 bkchea `e iajp] a qj `Ωhk  
`ñkhek( `Ωjk ] kppajana qj] \_nai] ikn^e`]\* =cceqop]pa `e o]ha a  
incorporate il Parmigiano grattugiato.
- 3 Grattugiate grossolanamente il pane di mais, fatelo tostare in  
l]`ahh] oajv] khek `Ωjk ] naj` anhk `kn]pk a \_nk\_\_j]pa\*
- 4 Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli al dente e  
rano]pahe jahh] \_nai] `e \_n\_ekΩ\* Qjepa qj lk\_k `ñ]\_mq] `e \_kppqn] a  
mescolate delicatamente. Servite gli spaghetti con il pane croccante  
e foglioline di menta.