



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 carciofi e lasciate insaporire alcuni minuti.
- 2 Bagnate con circa 250 ml d'acqua e cuocete coperto per 10 minuti. Eliminate l'aglio e frullate i carciofi con 3-4 foglie di menta e un filo d'olio, fino a ottenere una crema morbida. Aggiustate di sale e incorporate il Parmigiano grattugiato.
- 3 Grattugiate grossolanamente il pane di mais, fatelo tostare in padella senza olio fino a renderlo dorato e croccante.
- 4 Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli al dente e versateli nella crema di carciofi. Unite un poco d'acqua di cottura e mescolate delicatamente. Servite gli spaghetti con il pane croccante e foglioline di menta.

