

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Mezze maniche ai carciofi

Strawberry · Wednesday, October 26th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 450gr mezze maniche
- 4 carciofi
- uno spicchio di aglio
- parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- mezzo bicchiere di vino bianco
- sale

Preparazione:

Togliete le foglie dure ai carciofi, lavateli e tagliateli a spicchi, rosolateli in una padella con l'olio e lo spicchio di aglio, bagnate con il vino bianco e aggiungete un dito di acqua, cospargete con il prezzemolo tritato, salate, coprite e lasciate cuocere per circa 10 minuti. Cuocete le mezze maniche in acqua salata, scolatele e amalgamatele ai carciofi, disponetele su di un piatto da portata e cospargete con parmigiano grattugiato a piacere.

This entry was posted on Wednesday, October 26th, 2011 at 6:12 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.