

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Mezze maniche con carciofi

Strawberry · Wednesday, June 23rd, 2010

### Ingredienti:(4 persone)

- 400 gr mezze maniche
- 4 carciofi
- mezzo bicchiere di vino bianco
- uno spicchio di aglio
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

### Preparazione:

Lavate i carciofi, togliendo le foglie più dure, le spine e la barbetta, tagliateli a spicchi e rosolateli in una padella con l'olio e lo spicchio di aglio, versate il vino bianco e un dito di acqua, cospargeteli con il prezzemolo tritato e fate cuocere per 10 minuti. Cuocete le maniche in acqua salata, scolatele e condite con i carciofi, amalgamate bene e prima di servire in tavola, disponete le maniche in un piatto da portata e cospargete con il pepe macinato.

This entry was posted on Wednesday, June 23rd, 2010 at 8:43 am 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.