

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Penne con carciofi e noci

Strawberry · Tuesday, June 8th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 350 gr penne
- un bicchiere di latte
- 50 gr mollica di pane
- 4 carciofi
- 100 gr di gherigli di noci
- uno spicchio di aglio
- mezzo bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Mettete la mollica di pane nel latte, tostate i gherigli di noce in forno,mettete il pane ammollato e strizzato nel frullatore insieme ai gherigli di noce,mezzo bicchiere di olio, sale e pepe. Togliete le foglie dure dai carciofi, lavateli, tagliateli a fettine e rosolateli in padella con l'olio e lo spicchio di aglio, aggiungete il vino bianco, un dito di acqua, il prezzemolo tritato, coprite e fate cuocere per 5 minuti. Cuocete le penne in acqua salata, scolatele, unitele nella padella dei carciofi e conditele con la salsa di noci preparata precedentemente e amalgamare .

This entry was posted on Tuesday, June 8th, 2010 at 3:15 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.