

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



Penne con carciofi freschi

Ingredienti per 4 persone

- 4 carciofi violetti piccoli** pulire bene e tenere in acqua acidulata con limone fino al momento dell'uso, poi tagliare i carciofi a metà e affettarli per il lungo, ricavando circa sei spicchi da ciascuno.
- 6 cucchiaini d'olio d'oliva** scaldare e rosolarvi dolcemente i carciofi,
- 1 spicchio d'aglio tritato** aggiungere e sfumare con
- 2 cucchiaini di vino bianco.** Condire con
- sale e pepe** e cuocere a fuoco basso finché sono teneri.
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato** unire solo alla fine.

Nel frattempo

- 350–400 g di penne** cuocere molto al dente, scolare (tenendo da parte un po' d'acqua di cottura), rimettere nella padella e condire con
- 6 cucchiaini d'olio d'oliva** mescolando bene.
- Incorporare tre quarti dei carciofi.
- Coprire e lasciare insaporire per due minuti; se il tutto risulta troppo asciutto, aggiungere un po' d'acqua di cottura.
- Al momento di servire, distribuire sopra i carciofi rimasti.

CARCIOFI

Esistono due tipi di carciofi molto diversi: quelli grossi e tondeggianti, con il «fieno» all'interno, e quelli piccoli, allungati e violetti, che da giovani ne sono privi. In Maremma si coltivano quelli allungati e violetti, che a seconda della varietà si trovano al mercato da dicembre a giugno.

PULIRE I CARCIOFI NON È DIFFICILE!

Con un buon coltello tagliate via i due terzi superiori del fiore – proprio così, due terzi! – e anche il gambo. Il gambo potete pelarlo, tagliarne a pezzetti la parte interna e usarla insieme ai carciofi. Staccate poi tutt'intorno le foglie esterne, finché non compaiono quelle chiare e tenere. Strofinare con un limone i punti tagliati e spezzati e mettete i carciofi nell'acqua acidulata. Ecco fatto!