

# Spaghetti gamberi e carciofi

Ingredienti per 4 persone:

320 gr.di spaghetti

300 gr.di gamberi

2 carciofi

1 spicchio aglio

prezzemolo

olio evo

sale

pepe rosa

Preparazione

Sgusciate i gamberi ed eliminate il filo intestinale nero, conditeli con sale e olio e conservateli in frigorifero. Pulite, mondate i carciofi, tagliateli in fette e conditeli con un pizzico di sale, mescolando bene, e in seguito con quattro cucchiaini d'olio. Mettete a scaldare una padella antiaderente sul fuoco, unite i carciofi, lo spicchio d'aglio intero schiacciato. Mettete il coperchio e fate stufare i carciofi a fiamma media per 5 minuti, poi scoprite la padella e lasciate rosolare i carciofi finché risulteranno croccanti; quindi unite i gamberi e fate cuocere per 2 minuti ancora. Una volta cotti, spostate dal fuoco, togliete lo spicchio d'aglio e condite con del prezzemolo tritato al momento. Mettete in cottura la pasta e scolatela al dente e versatela nella padella con il condimento, mescolate bene per far insaporire. Servite guarnendo con del pepe rosa schiacciato.