



PASTA

Insalata di pasta ai carciofini e pomodori



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

630K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

400 g di Farfalle

100 g di Prosciutto crudo

160 g di Carciofini sott'olio

100 g di Pomodori secchi sott'olio

20 g di Capperi sotto sale

1 spicchio di Aglio

Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Preparate un battuto fine con l'aglio, i capperi dissalati e un ciuffo di basilico, mettetelo in una ciotolina e unite l'olio; lasciate insaporire per una ventina di minuti.
- Lessate la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolatela e passatela sotto l'acqua fredda.
- Riunite in una ciotola la pasta, i carciofini, i pomodori secchi e il prosciutto tagliati grossolanamente; condite con l'olio aromatizzato e lasciate insaporire per almeno 10 minuti prima di servire.

