

# Bavette Ai Carciofi

Mondare i carciofi, tagliarli a spicchi molto piccoli e spruzzarli col succo di limone. In una padella scaldare 4 cucchiaini di olio e farvi appassire i carciofi. Unire la salsa di pomodoro e salare. Cuocere coperto per 15 minuti. Lessare le bavette, scolarle e condirle con il sugo ai carciofi, basilico tritato e una noce di burro.

## Ingredienti

400 G Pasta Tipo Bavette  
4 Carciofi  
6 Cucchiaini Polpa Di Pomodoro  
1 Limone  
4 Cucchiaini Olio D'oliva  
1 Noce Burro  
Basilico Tritato  
Sale

## Note

Preparazione: 50 minuti.