

# Linguine Ai Carciofi

Mondare e affettare i carciofi. Cuocerli per 20' in un po' di olio e burro, unendo qualche cucchiaino di acqua e poco sale. Pestare i gherigli con la mollica di pane ammorbidita nel latte e ben strizzata. Unire il composto ai carciofi e, mescolando, tenere sul fuoco ancora per qualche minuto. Scolare la pasta al dente, condirla prima con una noce di burro e poi con la salsa.

## Ingredienti

400 G Pasta Tipo Linguine

3 Carciofi

70 G Gherigli Di Noci

50 G Mollica Di Pane

Latte

Burro

Sale

## Note

Preparazione: 25 minuti.