

Insalata tiepida di maritati con cozze e carciofini *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Pulire le cozze e metterle sul fuoco onde farle aprire. In una padellina a parte, mettere i pomodorini a cuocere interi a fuoco basso dopo averli cosparsi di sale, zucchero e origano. Togliere i carciofini dal vaso e tagliarli in quarti. Cuocere la pasta. Quando la pasta è al dente, scolarla e saltarla nella padella dove avete fatto caramellare i pomodori. Aggiungere le cozze e i carciofini, poi i pomodorini. Servire tiepida.

Consigli

Potete preparare dei pomodorini confit "veloci" usando il nostro procedimento e una padella, anzichè dover accendere il forno.

Curiosità

Quando orecchiette e maccheroncini si sposano, ecco nascere i "maritati" pugliesi.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 11 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta 250 grammi

Cozze

Pomodorini

Carciofini sott'olio

Olio

Sale

Zucchero