

Orecchiette con carciofi e pomodori secchi *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Rosolare aglio e prezzemolo in padella. Intanto mondare i carciofi e metterli in acqua acidulata. Aggiungere i carciofi in padella e stufarli per una decina di minuti aggiungendo un goccino di vino bianco e regolando di sale. Quando i carciofi sono ben morbidi, aggiungere i pomodori secchi tagliati a striscioline. Far cuocere altri 5 minuti. Spegnerne. Cuocere le orecchiette in acqua bollente salata e scolarle. Condirle con il sugo preparato e terminare con una generosa grattugiata di cacioricotta pugliese.

Consigli

Se acquisti pomodori secchi sfusi, devi prima sciacquarli in acqua e aceto. Se compri quelli pronti da mangiare o sott'olio invece, li puoi usare direttamente per le tue ricette!

Curiosità

Le orecchiette si chiamano così perchè hanno la forma di piccole orecchie. Tuttavia, in Puglia c'è chi le fa più grandi, chi più piccole, chi più lisce e chi più ruvide!

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 20 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

Orecchiette 300 grammi

Carciofi 5 unità

Pomodori (due manciate di pomodori secchi)

Aglio 1 spicchio

Prezzemolo

Olio extra vergine di oliva

Formaggio (una grattugiata di formaggio cacioricotta)

Vino bianco