



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DINI - SEBRATE

Strigoli con carciofi e pecorino

Ingredienti:

400 gr. di strigoli.
Cuori di carciofo freschi.
2 spicchi di aglio.
Olio evo.
100 gr. di pecorino poco stagionato.
2 pomodori maturi.
La scorza di mezzo limone.
1 cucchiaino di pinoli.
Maggiorana.
Prezzemolo.
Sale.
Pepe.

Preparazione:

Affettare finemente i cuori di carciofo. Soffriggere l'aglio nell'olio sino a quando non abbia cominciato a prendere colore. Unire i carciofi. Lasciarli stufare lentamente. Quindi salare e pepare. Aggiungere i pomodori tagliati a dadini, qualche foglio di maggiorana e far insaporire il tutto. Lessare gli strigoli in abbondante acqua bollente salata. Scolarli ed aggiungerli allo stufato di carciofi, mescolando più volte. Servire dopo aver spolverato con pecorino grattugiato e prezzemolo tritato.

Nonno Lucio