

MALOREDDUS CON CARCIOFI E MAGGIORANA(1)

Categoria: Farinacei, pasta, riso, cereali
Data: 25.09.2013



Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

0.8 kg	Maloreddus
0.4 kg	Carciofini cuori congelati
0.8 pc	Spicchio d'aglio, sbucciato
0.4 dl	Olio d'oliva extra vergine
1 dl	Brodo di verdura
0.5 dl	Vino bianco da cucina
5 g	Prezzemolo a foglie lisce
0.5 g	Maggiorana fresca
1 x	Condire (sale, pepe)

Preparazione

- Tagliare i carciofi a cubetti.
- Aromatizzare l'olio di oliva con gli spicchi d'aglio per 10 minuti a fuoco medio.
- Levare l'aglio dall'olio aggiungere i carciofi, il vino bianco, lasciare ridurre , continuare la cottura con il brodo di verdure , ridurre il fondo , aggiungere il prezzemolo e la maggiorana
- Cuocere la pasta e aggiungere la salsa