

Pasta con carciofi e gamberetti

scritto da Silvana Amato | 22/03/2018



Un gustoso primo piatto di stagione, semplice e veloce da replicare, adatto anche al pranzo di Pasqua oppure ad una tavola primaverile all'aperto.

Il mese di marzo ci regala, oltre alla primavera e ai primi tepori, anche i [carciofi](#), ortaggi apprezzati per la loro versatilità, il buonissimo sapore e per le virtù medicamentose. Ricchi di sali minerali, come potassio e fosforo, hanno proprietà diuretiche e sono un ottimo aiuto per chi ha problemi con il fegato e per chi soffre di diabete.

Le modalità di uso in cucina sono tante e si possono servire fritti, al forno, in padella, ripieni oppure diventano un ingrediente di frittate, pasta o per farcire [torte salate](#). Tra i piatti della cucina italiana in cui si usano, si ricordano i **carciofi alla Giudia**, i quali vengono fritti, e i [carciofi ripieni alla romana](#).

Ricetta Pasta con carciofi e gamberetti

Qui segnaliamo un **gustoso primo piatto di stagione**, semplice e veloce da replicare, adatto anche al pranzo di Pasqua oppure ad un pranzo primaverile all'aperto: la **pasta con carciofi e gamberetti sgucciati**. In mancanza di essi, vanno bene anche delle code di gamberi o dei gamberoni. Se lo gradite, si possono aggiungere dei pomodorini, per dare un tocco di colore.

Ingredienti

- 400 gr di pasta
- 350 gr di gamberetti sgucciati
- 3 carciofi
- 1 porro non molto grande
- olio evo q.b.
- vino bianco q.b.
- sale e pepe nero q.b.
- succo di limone q.b.

Preparazione

1. Pulire i carciofi ed eliminare le foglie esterne più dure; tagliarli e metterli in acqua e succo di limone per evitare che anneriscano
2. Pulire il porro, tagliarlo e farlo rosolare in una padella con olio extravergine di oliva
3. Aggiungere i carciofi, sfumare con il vino bianco e cuocere. Quando il vino sarà asciugato, versare dell'acqua. Avere cura che il sugo non diventi troppo asciutto.
4. Quasi a metà cottura, aggiungere i gamberetti e far insaporire il tutto, regolando di sale e pepe.
5. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla al dente, saltarla in padella con il condimento e servire in tavola.