

Fusilli con patate, carciofi ed erbe



Ingredienti per 4 persone:

320g di fusilli
250g di patate
2 carciofi
50g di prosciutto a fette spesse
Uno scalogno
Timo
Maggiorana
Brodo granulare vegetale
Olio extravergine d'oliva
Sale grosso e sale fino



Preparazione:

Metto sul fuoco abbondante acqua salata e la porto a bollire. Nel frattempo, pelo le patate e le taglio a dadini di un cm di lato. Pulisco i carciofi privandoli dei gambi e delle parti coriacee. Infine, li riduco a spicchi di circa 3mm.

Sbuccio lo scalogno, lo trito e lo metto ad appassire in una casseruola con un filo d'olio. Dopo un paio di minuti, unisco i dadini di patate e gli spicchi di carciofi. Aggiungo un pizzico di sale, bagno con un mestolino di brodo bollente (preparato con un pizzico di granulare) e porto a cottura le verdure aggiungendo, nel caso si asciugassero troppo, altro brodo: occorrono una ventina di minuta. Taglio il prosciutto a listarelle e ne aggiungo metà alle verdure dopo 4-5 minuti di cottura. Nel frattempo, getto la pasta nell'acqua bollente: la cuocio al dente per il tempo indicato sulla confezione (intorno 10minuti), la scolo e la unisco all'intingolo di verdure, saltandola un minimo a fuoco vivo, mescolando. Servo in tavola completando con un trito di timo e maggiorana e con il resto del prosciutto.