

## Gnocchetti alle erbe e carciofi



### **Ingredienti per 6 persone:**

Un chilo di gnocchetti di patate  
6 carciofi  
2 arance  
Uno scalogno  
Grana padano grattugiato  
Limone  
Timo, maggiorana, rosmarino  
Burro  
Olio extravergine di oliva  
Sale grosso, sale fino



### ***Preparazione:***

Pulisco i carciofi, eliminando le parti dure e spinose, tagliando in due e privandoli dell'eventuale "fieno" interno. Li riduco quindi a lamelle sottili che metto a bagno in acqua acidulata con succo di limone.

Sbuccio e trito lo scalogno e lo faccio appassire in una casseruola con una noce di burro e un filo d'olio. Dopo un paio di minuti, unisco le fettine di carciofi e faccio stufare, a fuoco basso e a recipiente coperto, per una decina di minuti. Intanto lavo e asciugo 2 rametti di timo, uno di maggiorana e uno di rosmarino. Stacco le foglioline e le trito finemente con un coltello o la mezzaluna.

Spremo il succo delle arance e lo unisco ai carciofi con un pizzico di sale. Mescolo e spengo il fuoco. Nel frattempo, ho portato a bollore abbondante acqua salata in cui tuffo gli gnocchetti, raccogliendoli con un mestolo forato man mano che vengono a galla (occorrono 1-2 minuti). Li faccio saltare nel sugo di carciofi, completando con le erbe tritate e abbondante grana.