

# Fusilli ai carciofi

## INGREDIENTI:

300 gr di fusilli,  
150 gr di carciofi tagliati a cubetti,  
50 gr di parmigiano,  
1 spicchio di aglio,  
prezzemolo tritato,  
peperoncino,  
olio,  
sale.

In una pentola mettere olio, aglio tritato finemente e peperoncino e far scaldare. Quando è tutto ben caldo aggiungere i carciofi tritati finemente con un pizzico di sale e lasciarli cuocere. Intanto lessare i fusilli scolarli e mantecarli con i carciofi spruzzare tutto di parmigiano e prezzemolo e servire.

Per 3-4 persone