



Con gran piacere pubblichiamo una delle ricette ideate da Federica.

### **Pasta con carciofi e Gamberetti**



Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- 500gr. di gamberetti sgusciati
- 400gr. di pasta
- prezzemolo qb
- 1 spicchio d'aglio

- olio, peperoncino e sale□

*Per la preparazione:*

pulite i carciofi in modo da utilizzare solo i cuori e tagliateli a dadini;  
soffriggeteli in un tegame con olio e aglio;  
aggiungete un pò d'acqua durante i 15 minuti della cottura.  
Nel frattempo scottate i gamberi in acqua calda e salata.  
Non appena pronti aggiungeteli ai carciofi e amalgamateli per bene.  
Aggiustate di sale e peperoncino.  
Preparate la pasta, scolatela e condite con il sugo preparato.

E se fosse una giornata afosa,  
consigliamo di utilizzare la pasta [Felicetti](#) "cuocendola" in acqua fredda (lasciatela nell'acqua fredda per almeno 45'),  
e di aggiungere poi il sugo preparato con la ricetta di Chica e Mice!

□ **...mettiti ai fornelli, prova la ricetta e... aspettiamo il tuo commento!!**

**{jcomments on}**