



## Strigoli con carciofi e pecorino

### Ingredienti:

400 gr. di strigoli.

Cuori di carciofo freschi.

2 spicchi di aglio.

Olio evo.

100 gr. di pecorino poco stagionato.

2 pomodori maturi.

La scorza di mezzo limone.

1 cucchiaio di pinoli.

Maggiorana.

Prezzemolo.

Sale.

Pepe.

### Preparazione:

Affettare finemente i cuori di carciofo. Soffriggere l'aglio nell'olio sino a quando non abbia cominciato a prendere colore. Unire i carciofi. Lasciarli stufare lentamente. Quindi salare e pepare. Aggiungere i pomodori tagliati a dadini, qualche foglio di maggiorana e far insaporire il tutto. Lessare gli strigoli in abbondante acqua bollente salata. Scolarli ed aggiungerli allo stufato di carciofi, mescolando più volte. Servire dopo aver spolverato con pecorino grattugiato e prezzemolo tritato.

Nonno Lucio