

# Busiatti Carciofi e Caprino

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI  
PIATTI](#)

## Dose per 4 persone

- 400 grammi di busiatti
- 8 carciofi
- 100 grammi di formaggio caprino
- 8 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 limone
- sale, pepe
- grana padano
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 2 bustine di zafferano



## Preparazione

- Private i carciofi delle foglie esterne più dure e delle barba interna, spuntateli e tagliateli a spicchi immergendoli poi in una terrina contenente acqua acidulata con il succo del limone affinché non anneriscano
- Sbucciate l'aglio, mettetelo intero sul fuoco con l'olio in una casseruola che possa poi contenere anche la pasta
- Quando l'aglio sarà imbiandito, unite i carciofi ben scolati, mescolate, insaporite con una presa di sale e una di pepe e fate cuocere a fuoco alto; dopo 5 minuti abbassate la fiamma e proseguite la cottura, a recipiente coperto, per altri 30 minuti circa, unendo di tanto in tanto qualche cucchiaino di acqua calda
- Nel frattempo lessate la pasta al dente in una pentola con abbondante acqua salata, qualche minuto prima di scolarla, aggiungete le bustine di zafferano
- In una casseruola fate sciogliere il caprino aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta
- Lavate il prezzemolo, tritatelo e mettetelo nella casseruola dei carciofi poco prima ritirarli dal fuoco
- Scolate la pasta, unitela al condimento nel tegame, aggiungete il caprino sciolto, spolverizzatela con il grana padano, mescolando rapidamente, e servitela calda in tavola.

[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)