



RIGATONI CON ALCACHOFAS Y PARMESANO

Ingredientes

- Alcachofa de Tudela B-370 
- 400g de pasta Rigatoni
- ½ vaso de Vino blanco
- Jugo de 1 limón
- 2 dientes de ajo
- Parmesano rallado
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal
- Pimienta



Preparación

1. Abrimos el bote de Alcachofas de Tudela B-370 Dantza y escurrimos bien. Troceamos las alcachofas en cuartos y reservamos.
2. Ponemos a calentar un chorrito de Aceite Arbequina Dantza en una sartén y añadimos las alcachofas que cocinaremos durante 5 minutos hasta que se doren.
3. Pelamos y picamos los ajos y los añadimos a las alcachofas. Salteamos y, cuando los ajos empiecen a dorarse, añadimos el vino blanco, el jugo de 1 limón, sal y pimienta.
4. Bajamos el fuego y lo dejamos cocinar durante 10 minutos. Si lo vemos necesario, podemos añadirle un poco más de agua.
5. Mientras tanto, cocinamos los Rigatoni siguiendo las instrucciones del fabricante y escurrimos.
6. Añadimos la pasta al sofrito de las alcachofas y salteamos para que se integren todos los ingredientes. Rociamos con un chorrito de Aceite Arbequina Dantza, espolvoreamos con queso parmesano rallado al gusto... ¡Y listo!