

Pasta amb tomàquets deshidratats i cors de carxofa

150g de cors de carxofa en llauna

50 g de tomàquets deshidratats

250 g de pasta fresca

2 culleres d'oli d'oliva

3 grans d'all

Anet, tallat en trossets fins

2 culleretes de farigola seca

Sal

Parmesà

- 1.** Bulliu la pasta i deixeu-la reservada.
- 2.** Rehidrateu els tomàquets en aigua durant 10 minuts, i després escorreu-los i tal·leu-los en trossets finets.
- 3.** Escorreu els cors de carxofes i renteu-los amb aigua freda. Assequeu-los i rostiu-los amb l'oli al forn a uns 220°C amb la farigola seca fins que quedin rossejats.
- 4.** Fregiu l'all en oli i aboqueu-hi les carxofes, els tomàquets i l'anet. Afegiu-hi la pasta i barregeu-ho tot plegat.
- 5.** Serviu-ho de seguida amb el formatge parmesà!!!