

Pasta con tomates deshidratados y corazones de alcachofa

150g de corazones de alcachofa en lata
50 g de tomates deshidratados
250 g de pasta fresca
1-2 cucharas de aceite de oliva
3 dientes de ajo

Eneldo, cortado en trocitos muy finos
2 cucharadas de tomillo seco
Sal
Parmesano

- 1.** Hierve la pasta y resérvala aparte
- 2.** Rehidrata los tomates en agua durante 10 minutos. Después los escurres y los cortas en trocitos bien finos.
- 3.** Escurre los corazones de alcachofa y lávalos en agua fría. Hornéalos con el aceite a unos 220°C con el tomillo seco hasta que queden dorados.
- 4.** Fríe el ajo en el aceite y echa las alcachofas, los tomates y el eneldo. Añade la pasta y mézclalo todo.
- 5.** Sírvelo en seguida con el Parmesano!!!!