

# Mafaldine artichauts courgettes

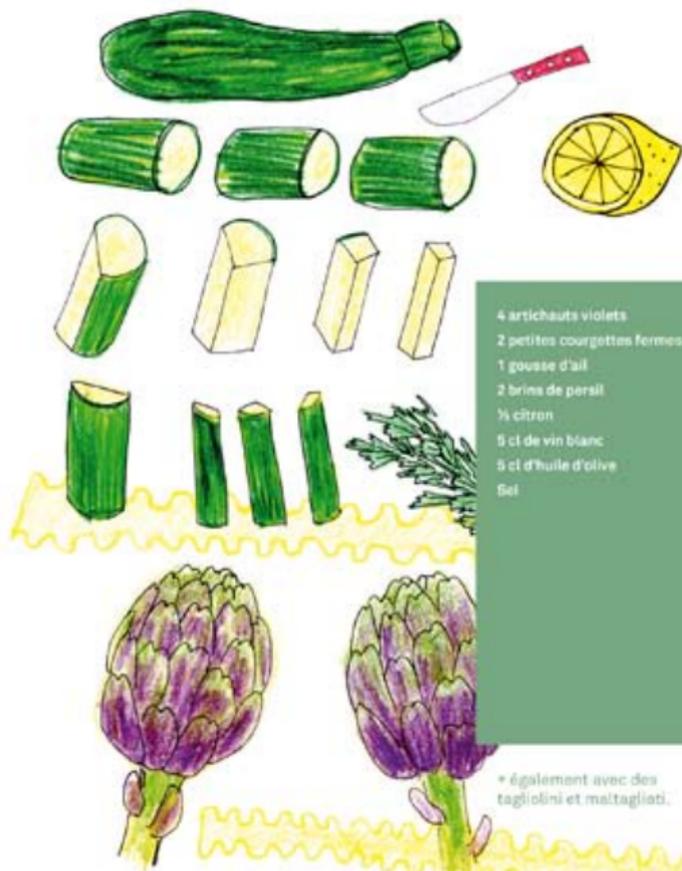


Nettoyer les artichauts et les couper en fines lamelles. Les réserver dans de l'eau froide dans laquelle on aura pressé le demi-citron.

Couper les courgettes en trois, puis couper chaque tronçon dans le sens de la longueur en quatre tranches épaisses en tournant autour du centre que l'on jette. Retailler chaque tranche en bâtonnets (cf. dessin).

Dans la poêle, faire chauffer l'huile avec l'ail et y jeter les artichauts qu'on aura pris soin de rincer et de bien égoutter. Les faire revenir 5 à 7 minutes à feu moyen ; ajouter une petite louche d'eau de cuisson des pâtes si besoin.

Quand ils sont presque cuits, rajouter les courgettes coupées et les faire cuire à feu vif avec les artichauts pendant 3-4 minutes. Ajouter le persil haché (de préférence avec des ciseaux) et saler. Verser les pâtes dans la poêle, mélanger et servir.



- 4 artichauts violets
- 2 petites courgettes fermes
- 1 gousse d'ail
- 2 brins de persil
- 1/2 citron
- 5 cl de vin blanc
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel

\* également avec des tagliolini et maltagliati.

Astuzia di Monica

Si on préfère, on peut remplacer le persil par de la menthe.