

*Capellini con luccio e carciofi*

*Ingrédients:*

Olio di oliva q.b.

2 filetti di luccio senza pelle

3 carciofi

50 gr. Pomodorini

1 bicchiere di vino

Aglione, peperoncini, sale e pepe

Timo fresco

200 gr di capellini

Far andare 3 teste d'aglio schiacciate e peperoncino a piacere in una padella d'alluminio, aggiungere i carciofi tagliati fini, aggiustare di sale e pepe, far rosolare per 2 minuti, aggiungere il luccio a dadini, poi quando tutto è ben dorato, sfumare con mezzo bicchiere di vino.

Quando la salsa si è ritirata, farla riposare lontano dal fuoco mentre ci apprestiamo a cuocere i capellini in abbondante acqua leggermente salata.

Una volta scolati i capellini al dente, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura alla salsa per ravvivarla e saltare la pasta sul fuoco per amalgamarla bene.

Servire con rametti di timo e con un Frascati Superiore "Santa Teresa" Fontana Candida .