**Ruote con speck e carciofi**

Ingredienti per 6 persone :

300 gr. di speck tagliato a striscioline

300 gr .di carciofi freschi o congelati

300 gr. di pomodori ciliegino o pachino

100 gr . di burro

 2 spicchi di aglio

Prezzemolo

Vino bianco

600 gr. di ruote De Cecco

Preparazione :

Se usate carciofi freschi , togliete le foglie esterne più dure , tagliateli a fettine e fateli bollire qualche minuto in acqua salata e alcune fette di limone. Se invece usate i cuori di carciofi congelati fateli bollire interi in acqua salata e fette di limone.

Fate fondere il burro nel tegame e aggiungete l’aglio tritato finissimo e fatelo imbiondire .

Aggiungete lo speck e fatelo rosolare, quindi sfumate con il vino bianco e dopo aggiungete i carciofi tagliati a fettine e i pomodorini tagliati in quattro pezzi .

Fate cuocere fino a quando i pomodorini non sono cotti.

Cuocete le ruote e una volta cotte saltatele in padella con la salsa di speck e carciofi aggiungendo una noce di burro e una bella manciata di prezzemolo tritato ed eventualmente dell’acqua di cottura della pasta se la salsa vi sembra troppo densa.