

# Macarrones con Carciofi, Zucchine e Bottarga

## Ingredienti:

- 350 gr. di Macorrenes
- 5 carciofi;
- 2 zucchine;
- 1 baffa di bottarga di muggine;
- 1 cipolla;
- 2 spicchi d'aglio;
- Olio extra vergine d'oliva.

## Preparazione:

Pulire i carciofi e le zucchine.

Tagliate i carciofi e le zucchine a fettine, tritate cipolla e aglio, fateli soffriggere, appena prendono colore e si ammorbidiscono schiacciate i carciofi con una forchetta.

Se si asciugano troppo,allungate con qualche cucchiaio d'acqua.

In seguito aggiungete le zucchine e fate cuocere il tutto per 4 minuti.

Cuocete la pasta aggiungendo del sale e successivamente scolateli quando sono ancora al dente.

Versare sopra il condimento,spolverare della bottarga, mescolate ed il tutto è pronto.