



Filotea pappardelle

con carciofi e speck



250 gr. Filotea pappardelle nidi
5 i Contadini artisjokkenharten
100 gr italiaans speck
1 teen knoflook
60 gr vers bonenkruid
10 i Contadini gedroogde tomaten
op olie
Zout
peper
3 eetlepels extra vergine olijfolie

Doe de olie in een pan en fruit de knoflook haal de look uit de olie ,
Voeg het dingesneden speck en het vers bonenkruid toe
Snij de artishokharten in plakjes
Laat sudderen op een laag vuur
Haal de zongedroogde tomaten uit de olie en mix in de blender tot u een gladde massa heeft
Kook de pappardelle in ruim water met zout
Giet de pappardelle af en meng ze met de artisjokken en speck.
Breng op smaak met peper
Leg de gemixte gedroogde tomaten op een bord en leg de pappardelle daar boven op