

Carbonara di carciofi *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Cominciamo pulendo bene i carciofi, tagliandoli a fettine sottili e mettendoli in acqua acidulata. Tritiamo con un mixer o con il bimby il prezzemolo. Aggiungiamo anche i tuorli sodi delle uova - due oppure tre se sono piccoli - e poi il grana grattugiato. Mettiamo da parte questo composto. Scoliamo i carciofi dall'acqua, e mettiamoli a rosolare in olio di oliva per qualche minuto. Anche in questo caso possiamo usare un pentolino oppure il bimby, impostando 3 minuti a 100 gradi in senso antiorario. Dopodichè aggiungiamo il latte ed il sale. Lasciamo cuocere a fiamma minima con il coperchio per 15 minuti. Se usiamo il bimby impostiamo 15 minuti a 100 gradi antiorario. Nel frattempo mettiamo la pasta a cuocere. Quando la pasta è cotta, condiamo con i carciofi e con il preparato a base di uova e formaggio. Mescoliamo molto bene in modo da condire in modo omogeneo la pasta. Serviamo caldissima.

Consigli

Il vostro piatto di pasta alla carbonara di carciofi è invitante e gustoso non solo con la pasta corta come i fusilli: potete anche scegliere degli spaghetti o dei bucatini. Potete arricchire la vostra ricetta anche con dei pezzetti di pancetta: la renderete irresistibile.

Curiosità

Per gustare una buona pasta con la carbonara di carciofi, ricordatevi di consumare rapidamente - una volta i carciofi: questi ultimi, ossidandosi, sviluppano tossine.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Carciofi 4 unità

Uova 3 unità

Latte 150 millilitri

Prezzemolo (q.b.)

Olio

Sale

Fusilli 300 grammi

Grana 100 grammi