

Paccheri con carciofi alla carbonara

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min Cottura: 20 min Dosi per: 4 persone
 Costo: Medio Difficoltà: Bassa

I paccheri con carciofi alla carbonara, sono un primo piatto davvero gustoso e sostanzioso, preparati con una base di sugo alla carbonara arricchito con scalogno e carciofi tagliati a lamelle.

Questa particolare carbonara, arricchita con carciofi, è una variante molto appetitosa e sfiziosa della versione tradizionale, resa ancora più particolare dal formato di pasta accostatagli: i paccheri.

Ricetta ideata da **Mafalda**.



Ingredienti

» Carciofi il cuore di 4	» Pecorino grattugiato 30 gr
» Olio di oliva 4 cucchiari	» Pepe macinato a piacere
» Pancetta affumicata a dadini 150 gr	» Scalogno 1
» Parmigiano Reggiano grattugiato 30 gr	» Uova 2 intere e 2 tuori
» Pasta paccheri 320 gr	

Preparazione



Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più coriacee e la barbetta centrale (vedi “ pulizia dei carciofi ” nella scuola di cucina), quindi tagliateli a metà, poi in quarti (1) e infine in sottili lamelle (2).



Tritate lo scalogno finemente. Mettete in una padella l'olio, la pancetta (3) e lo scalogno tritato (4) e rosolate gli ingredienti

aggiungendo anche i carciofi (5) e, infine, il sale (6).



In una grande ciotola a parte, sgusciate le uova, sbattetele (7) e aggiungete i formaggi grattugiati (8) e il pepe macinato, quindi amalgamate gli ingredienti fino a formare una crema densa (9).



Lessate i paccheri in abbondante acqua salata, quindi, scolateli, uniteli al condimento (10) e fateli saltare qualche secondo in padella con la pancetta e i carciofi (11). Versate il tutto nella ciotola contenente il composto di uova, (12) amalgamate velocemente, impiattate e servite immediatamente.