




Primi piatti


Paccheri con carciofi alla carbonara

 Difficoltà:
bassa

 Preparazione:
20 min

 Cottura:
20 min

 Dosi per:
4 persone

 Costo:
medio



Ingredienti

Paccheri 320 g
Carciofi (circa 4) 700 g
Tuorli 5
Pancetta affumicata 150 g
Parmigiano reggiano da grattugiare 30 g
Pecorino da grattugiare 30 g
Scalogni 1
Vino bianco 50 ml
Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari
Pepe nero q.b.
Sale fino q.b.

Verso la fine della seconda guerra mondiale nasceva a Roma, dall'incontro fra soldati americani e cuochi nostrani, la mitica carbonara. Con il passare degli anni sono state realizzate tante gustose varianti di questa ricetta storica, da quella vegetariana o di verdure a quella di mare, ma il minimo comun denominatore rimane sempre la deliziosa cremina a base di uova e formaggio che spesso riesce a mettere in crisi persino i più abili chef! Anche per i paccheri con carciofi alla carbonara la regola rimane la stessa: il condimento si prepara a parte e si aggiunge a fuoco spento, proprio per ottenere la giusta cremosità. Se a questo aggiungete la nota sapida dei cubetti di pancetta affumicata e il sapore unico dei carciofi, il risultato non potrà che essere strepitoso! Seguite passo passo le nostre indicazioni e portate in tavola i paccheri con carciofi alla carbonara appena pronti, giusto il tempo di fare i piatti e... pancia mia fatti capanna! Questi gustosi cilindri sono perfetti anche per accogliere un ripieno di salsiccia e funghi, oppure, se amate i formati di pasta XXL, provate i nostri conchiglioni ripieni, altrettanto succulenti e appetitosi!

Preparazione



1



2



3

Per preparare i paccheri con carciofi alla carbonara, per prima cosa pulite i carciofi: eliminate le foglie esterne più coriacee (1) e la barbetta centrale, quindi tagliateli a metà (2), poi in quarti e infine a listarelle sottili (3). Man a mano che li tagliate, mettete i carciofi in una ciotola con acqua acidulata per evitare che anneriscano.



4



5



6

Sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente, poi mettete sul fuoco una pentola di acqua che servirà per cuocere la pasta. Versate l'olio in una padella, aggiungete lo scalogno tritato (4) e fatelo rosolare a fiamma moderata per 5 minuti. Unite la pancetta tagliata a dadini (5), alzate la fiamma e fate rosolare per 2-3 minuti, poi sfumate con il vino bianco (6) e lasciatelo evaporare.



7



8



9

A questo punto aggiungete i carciofi che avrete scolato dall'acqua acidulata (7), e salate. Versate un mestolo di acqua calda nella padella (8), abbassate leggermente la fiamma e lasciate cuocere per 10-12 minuti fino a che i carciofi non si saranno ammorbiditi, mescolando ogni tanto. Quando l'acqua per la pasta sarà arrivata a bollire, salate e lessate i paccheri per il tempo indicato sulla confezione (9).



10



11



12

Nel frattempo, versate i tuorli in una ciotola a parte, aggiungete il parmigiano (10) e il pecorino grattugiato e una macinata di pepe (11), poi sbattete con una frusta per amalgamare bene il tutto e ottenere una crema piuttosto densa (12); se necessario, potete aggiungere mezzo mestolo dell'acqua di cottura della pasta.



Quando i paccheri saranno cotti, versateli nella padella con il condimento (13), mescolate a fiamma moderata e lasciate insaporire brevemente, poi spegnete il fuoco e versate il composto di uova nella padella (14). Mescolate bene e servite subito i vostri paccheri con carciofi alla carbonara (15)!

Conservazione

Si consiglia di consumare subito i paccheri con carciofi alla carbonara. Si sconsiglia la congelazione.

Consiglio

Quando i carciofi non sono più di stagione, provate a utilizzare gli asparagi o le zucchine per realizzare altre gustosissime varianti della carbonara!