

Spaghetti alla carbonara di carciofi

Gli **spaghetti alla carbonara di carciofi** sono una squisita ricetta che prende ispirazione dai più ben noti spaghetti alla carbonara, con cui hanno in comune l'uovo e la pancetta. I carciofi la rendono però molto caratteristica.

Per preparare gli **spaghetti alla carbonara di carciofi** preferire carciofi medio-piccoli, tipo i violetti o gli spinosi, e sceglierli molto freschi, ovvero con le punte ben chiuse, le brattee consistenti, carnose, di un bel colore intenso. Il gambo deve essere sodo al tatto e senza tumefazioni.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **550Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 1 carciofo
- 1 limone
- 250 ml di Brodo vegetale
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 50 g di pancetta affumicata in un'unica fetta o a cubetti
- 100 ml di vino bianco secco
- Sale
- 1 uovo di gallina
- 1 cucchiaio di latte
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di spaghetti

PREPARAZIONE

- Lavare il carciofo, togliere le foglie dure più esterne fino ad ottenere il cuore formato solo da foglie chiare e tenere, tagliare le punte. Tagliarlo a metà, eliminare il fieno, affettarlo a spicchi e metterli in acqua acidulata con le fette di limone. E' possibile utilizzare anche i primi 5-6 centimetri del gambo. Togliere la parte esterna più coriacea con un pelapatate e affettarlo nello spessore di mezzo centimetro. Mettere anch'essi nell'acqua acidulata.
- Scaldare il brodo.
- In una padella far imbiondire l'aglio nell'olio, quindi unire la pancetta a cubetti. Farla ben colorire, quindi aggiungere il vino e farla ben colorare a fiamma vivace.
- Quando la pancetta si sarà colorita, togliere l'aglio ed unire i carciofi ben scolati e farli saltare a fuoco vivo per un paio di minuti.
- Aggiungere un mestolo di brodo e lasciar proseguire la cottura per 10 minuti circa a fiamma media. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere altro brodo vegetale. Regolare di sale.
- In una ciotola, sbattere l'uovo con il latte, il Parmigiano grattugiato ed una macinata di pepe.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolino di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente. Versare l'uovo e mescolare rapidamente fintanto che non si sarà leggermente rappreso. Il grado di cottura dipende dal gusto personale.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

