

# Tagliatelle ai carciofi

Le **tagliatelle ai carciofi** sono un primo piatto gustoso e saporito, preparato con carciofi trifolati, prezzemolo e tagliatelle all'uovo. Se per la preparazione si vogliono usare le tagliatelle fatte in casa, calcolare 1 uovo a testa.

Le **tagliatelle ai carciofi** sono ottime con tutte le varietà di carciofo, sia di inizio stagione, sia primaverili. E' essenziale però che siano ben puliti, eliminando tutte le foglie esterne e lasciando solo i cuori.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **380Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 2 carciofi
- 1 limone
- 4 rametti di prezzemolo
- 100 ml di Brodo vegetale
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di tagliatelle all'uovo

## PREPARAZIONE

- Lavare i carciofi, togliere le foglie dure più esterne fino ad ottenere i cuori formati solo da foglie chiare e tenere, tagliare le punte. Tagliarli a metà, eliminare il fieno, ridurli a spicchietti e metterli in acqua acidulata con il limone. E' possibile utilizzare anche i primi 8-10 centimetri del gambo. Togliere la parte esterna più coriacea con un pelapatate e affettarli nello spessore di mezzo centimetro circa. Mettere anch'essi nell'acqua acidulata.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- Scaldare il brodo.
- In una padella far imbiondire l'aglio spellato nell'olio, quindi toglierlo.
- Lasciar raffreddare per qualche istante l'olio fuori dal fuoco, unire i carciofi ben scolati e farli saltare a fuoco vivo per un paio di minuti.
- Abbassare il fuoco, aggiungere quasi tutto il brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e lasciar proseguire la cottura a fiamma media, coperto, per 10-12 minuti circa. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere altro brodo vegetale.
- Nel frattempo lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento assieme al prezzemolo tritato per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente.

## STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, dicembre

## AUTORE

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



## VARIANTE VEGAN

Al posto delle tagliatelle all'uovo usare quelle di semola di grano duro.