

PRIMI PIATTI

Fettuccine con carciofi e gamberi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LE FETTUCCINE

3 uova

300 g di farina.

PER IL SUGO

5 carciofi

16 gamberi

1 confezione di formaggio Fiorello

6-7 cucchiaini di olio extravergine di oliva

poco vino bianco

1 spicchio di aglio

poco prezzemolo

sale.

PREPARAZIONE

1 Per le fettucine: impastare uova e farina fino ad ottenere una pasta liscia, fate riposare per 30 minuti.

Con la sfogliatrice ricavate prima delle sfoglie e successivamente le fettuccine.

Per il condimento: lavate e pulite i carciofi, tagliateli a fettine e metteteli in pentola a pressione con 2-3 cucchiari di olio, sale ed il vino bianco.



2 Mettete sul fuoco con il coperchio, da quando comincia a fischiare fate cuocere per 7 minuti, fate sfiatare per bene ed aprite la pentola.



3 Pulite i gamberi privandoli del guscio e togliete le teste.

Preparate il bisque: mettete le testine in una padella con l'olio rimasto e aglio e fate cuocere per 3 minuti coperti.



4 Appena cotti metteteli in uno schiacciapatate e ricavatene il succo.





5 A questo punto mettete i carciofi cotti in una padella aggiungete i gamberi e fate cuocere coperti per 5 minuti.



6 A 2 minuti dalla fine cottura aggiungete il bisque.



7 Unite il formaggio e mescolare.



8 Tritate il prezzemolo ed unitelo al condimento.



- 9 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela e mantecare con con il condimento.



