

PRIMI PIATTI

La carciofara di Innamorara

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SPAGHETTI 350 gr

TUORLI 4

CARCIOFI 3-4 -

SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 1

TIMO rametto (opzionale) - 1

PARMIGIANO REGGIANO 4-5 cucchiari o
pecorino -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

poco -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Prima di tutto in una pentola portate a bollore l'acqua per gli spaghetti, quindi lessate la pasta.

Tagliare i carciofi, precedentemente puliti, a fettine sottili e (se avete tempo metteteli un po' in acqua acidulata) fate stufare in padella con l'aglio in camicia e il timo (entrambi poi li toglierete), un po' d'olio e un po' di sale, eventualmente per farli cuocere bene aggiungere un po' di acqua della pasta.



2 Nel contenitore del frullatore ad immersione mettete i tuorli con un pizzico di sale.



3 Montare con il frullatore ad immersine unendo dell'acqua di cottura della pasta, dell'olio e del pecorino fino ad avere una crema.



- 4 Scolate la pasta ed unitela ai carciofi, mescolare quindi unite la crema con i tuorli e mantecare bene (tutto questo a fuoco spento).



